

23. Перспективи використання ягід лохини в харчовій промисловості

Валерія Каштальян, Віталій Шутюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. З усього фруктово-овочевого сегмента ринок лохини розвивається найшвидше, попит на ці ягоди стрімко зростає в багатьох країнах світу.

Матеріали і методи. Метою проведення досліджень з інтродукції рослин лохини вузьколистої викликана високими харчовими властивостями, цінністю плодів і значним попитом на ринках. Нині в Україні культивуються рослини багатьох сортів лохини високорослої (*Vaccinium corymbosum* L.) та низькорослих рослин з роду *Vaccinium*, до яких належить лохина вузьколиста.

Результати. Нині у Європі спостерігається тренд на здорове харчування. Ягідна продукція поступово закріплюється у раціоні європейців. Не дивлячись на відставання від провідних експортерів лохини, таких як Перу, Чилі, США та Марокко, Україна демонструє значний прогрес у розвитку цієї галузі. Про це свідчить факт потрапляння України в 2019 році до Топ-20 країн-експортерів лохини.

У м'якоті лохини міститься велика кількість корисних речовин, що мають цілющі властивості та беруть участь у багатьох життєво важливих процесах організму. Ягоди лохини звичайної містять велику кількість речовин фенольного характеру (дубильні речовини – 4,56 %, флавоноїди – 2,18 %), глікозиди (антоціани – 1,22 %), водо- (С, В, Р) та жиророзчинні (А, Е) вітаміни. У складі жирних кислот присутні незамінні есенціальні кислоти, такі як лінолева (омега-6), докозагексаєнова, альфа-ліноленова (омега-3). Ягоди лохини містять у великих кількостях такі фізіологічно значущі для організму людини макроелементи, як калій, кальцій, фосфор, і такі мікроелементи, як залізо, марганець.

Продукція з лохини або інгредієнти на її основі популярні в харчовій промисловості. Заморожені ягоди лохини дозволяють забезпечити перероблення їх цілий рік. Лохина у замороженому стані зберігає свіжість, хороший смак, текстуру та колір.

Науковці США визнали сік дикої лохини найкориснішим з погляду його антиоксидантних властивостей. Він також характеризується привабливим кольором і приємним смаком, містить у кілька разів більше антиоксидантів, ніж найпопулярніші соки, він багатший за особливі натуральні компаунди з їх протизапальним ефектом.

В Україні перспективними напрямками використання лохини є також джеми, соуси, пастила і харчові барвники. Основною причиною яка стримує розвиток нових продуктів з даної сировини є її вартість.

Висновки. Лохина являється перспективним інгредієнтом для розроблення нових харчових продуктів та вдосконалення технологій виробництва високоякісної продукції.

Література.

1. US Highbush Blueberry Council. (2014). Blueberry Formats to Meet Manufacturer Needs. Accessed June 25, 2015.

2. Левківська, Т. М. Перспективи отримання антоціанових барвників для харчової промисловості / Т.М. Левківська, О.В. Душак, С.О. Абовян // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. – 2021. – № 1. – С. 10–15.