

3. Duga Benjamin J., Gingrich Diane E., Mesaros Eugen F. A Selective, Orally Bioavailable 1,2,4-Triazolo[1,5-a]pyridine-Based Inhibitor of Janus Kinase 2 for Use in Anticancer Therapy: Discovery of CEP-33779. *Journal of Medicinal Chemistry*. 2012. Vol. 55, № 11. P. 5243–5254.
4. Стальная И. Д. Метод определения диеновой конъюгации ненасыщенных высших жирных кислот. *Современные методы в биохимии / под ред. В. Н. Ореховича*. Москва : Медицина, 1977. С. 112–114.
5. Зенков Н. К., Кандалинцева Н. В., Ланкин В. З. и др. *Фенольные биоантиоксиданты*. Новосибирск : СО РАМН, 2003. 328 с.

Іванишина К. М., Рубанка К. В.

ВИРОБНИЦТВО ПРЯНОЩІВ В УКРАЇНІ: ОБ'ЄМИ ТА ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ

Спеції є кулінарними інгредієнтами в раціоні людини з давніх часів і вважаються важливим дієтичним джерелом фітохімічних речовини таких як ароматичні сполуки та лікувальні компоненти [1, с. 133].

Управління з санітарного нагляду за якістю харчових продуктів та медикаментів США (US-FDA) визначає спеції як «будь-яку ароматичну рослинну в цілому або подрібненому вигляді, яка використовується в основному для надання їжі специфічного смаку та аромату [2, с. 1].

Світовий попит на спеції, трави та прянощі складає в середньому 6,5 млн. тон на рік. 90% цього обсягу споживання забезпечують країни Азії. Серед них Індія – світовий лідер виробництва, що щорічно постачає понад 3 млн. тон спецій. Також значні долі на ринку займають Китай, Індонезія, В'єтнам, Таїланд, Бангладеш, Туреччина, Пакистан та Непал. В країнах Європейського Союзу виробляється лише 1,7% від світового обсягу спецій. Це обумовлено кулінарним попитом регіону, особливостями клімату та умовами вирощування. Проте, останні десять років показали зростання обсягу виробництва прянощів на 4,3% [3, с. 1].

На відміну від світової динаміки, український ринок спецій показує незначне скорочення обсягів споживання прянощів. По-перше, це зумовлено внутрішньо економічними процесами – в умовах політичної нестабільності та воєнних дій на сході, купівельна спроможність населення знизилась. По-друге, велика частка прянощів, що вироблялись в межах України, вирощувалась саме в нині анексованому Криму, які в даний момент не доступні. Тим не менш, данні державної статистики свідчать, що в 2018 році ринок прянощів в Україні досягнув обсягу \$130 млн. Експорт українських спецій складає \$10 млн. Найбільш експортними культурами були аніс, коріандр, фенхель, бадьян та ялівець. Надалі, експерти галузі харчових продуктів, прогнозують стабільне збільшення обсягу ринку на рівні 2-3%. Основна частка ринку так і залишаться за сухими універсальними приправами – найдешевшим і найспоживанішим продуктом, а також приправами на основі томатів та гірчиці [3, с. 1].

Загалом попит на прянощі обумовлений їх смаковими властивостями. Прянощі містять фітохімічні речовини, такі як евгенол у гвоздиці та базиліці, коричний альдегід у кориці, тимол і карвол у чебреці, куркумін у куркумі, гінгерол у імбирі, капсаїцин у червоному перці, кроцини в шафрані, ліналоол у насінні коріандру, лимонен у кардамоні, аліцин у часнику, кверцетин у кропі, карвакрол в орегано та карнозол у шавлі, які крім смакових властивостей мають протизапальну, протимікробну, антихолестеринемічну, нейро-, нефрон- та епатопротекторну дію, антиревматичну, протиракову, антимуутагенну та противиразкову дію цих фітохімічних речовин [1, с. 134], а тому використовуються в фармацевтичній, та косметичній промисловостях. Крім кулінарного та лікувального використання, прянощі та їх екстракти також можуть застосовуватися як природний консервант харчових продуктів, завдяки вираженим антиоксидантним властивостям.

Створення нових композицій пряної сировини, поєднуючи нетрадиційну сировину, нові співвідношення та агрегатний стан інгредієнтів, створить перспективи для більших обсягів виробництва та розвитку даної галузі харчової промисловості в Україні.

Список використаних джерел

1. Modupalli N., Naik M., Sunil C. K., Natarajan V. Emerging non-destructive methods for quality and safety monitoring of spices. *Trends in Food Science & Technology*. 2021. № 108. P. 133–147.
2. US-FDA. Compliance policy guide sec. 525.750 spices- definitions. Regulatory information. URL: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-525750-spices-definitions>.
3. Виробництво спецій в Україні. URL: <https://tsvetaromat.com/virobnicztvo-speczij-v-ukrayini>.