

## Використання полину естрагону (*Artemisia dracunculus* L), у технологіях оздоровчих харчових продуктів

Софія Полубенська, Світлана Бажай-Жежерун  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Полин естрагон, або тархун (*Artemisia dracunculus* L), – багаторічна трав'яниста рослина родини айстрових. Рослину ще називають «лимонадна трава», естрагон входить до складу відомого безалкогольного напою «Тархун».

**Матеріали і методи.** Об'єкт досліджень – полин естрагон (*Artemisia dracunculus* L), стебла з листками, зібраний на території Черкаської обл., свіжі та висушені зразки. Для визначення вітаміну С застосовували титрометричний метод аналізу. Органолептичні показники якості визначали описовим методом.

**Результати.** Полин естрагон в Україні росте в лісостепу і степу по берегах рік та в степових балках, на пустищах. Культивують як пряну рослину.

Стебла прямостоячі, 40–150 см заввишки. Листки чергові, суцільні, видовжено-загострені. Квітки блідо-жовті, утворюють вузьке суцвіття. Плід сім'янка. Трава полину естрагону містить ефірну олію (0,15–3,1%), каротин (15 мг%), аскорбінову кислоту (190 мг%), рутин, флавоноїди (3%), гіркі й дубильні речовини, макро- та мікроелементи: кальцій (1,9 мг%), магній (2,11 мг%), калій (1,32 мг%), залізо (16,3 мг%).

Для виготовлення фітопрепаратів використовують стеблові верхівки разом з листям та квітками. Зрізані верхівки стебел зв'язують у пучки й розвішують для сушіння у затінку на протязі або в провітрюваному приміщенні. Штучне сушіння проводять при температурі до 40 °С.

Полин естрагон стимулює секрецію шлункового соку і жовчі, виявляє загально зміцнювальну дію. Настій трави призначають для покращання апетиту і травлення. Траву полину естрагону вживають як пряну приправу до м'ясних страв, додають для поліпшення аромату до м'ясних бульйонів, використовують для виготовлення безалкогольних напоїв і ароматично-пряного оцту, під час соління огірків і помідорів та квашення капусти, яблук і груш.

У рамках освоєння навчальної дисципліни «Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти. Змістовий модуль 7. Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» нами проведено органолептичний аналіз трави полину естрагону. Досліджуваний вид зразка рослинної сировини – висушені тонкі пагони з листками; ширина листка 7-6 мм, довжина 50-80 мм; форма листка видовжена; стан поверхні – рівна, злегка опушена; колір від світло до темно зеленого; ароматно-пряний запах; смак пряний, присмний з легким відчуттям гіркоти.

Нами досліджено вміст аскорбінової кислоти у свіжих та висушених зразках полину естрагону. Вміст вітаміну С складає, відповідно 174,42 та 144,51 мг %.

**Висновок.** Отже, полин естрагон (*Artemisia dracunculus* L) є цінним джерелом біологічно активних сполук, зокрема, аскорбінової кислоти. Враховуючи прийнятні органолептичні показники якості, доцільним є використання даного виду сировини у технології оздоровчих харчових продуктів, зокрема для виробництва фіточаїв, чайних бальзамів, лимонадів тощо.

### Література.

1. Ekiert H., Świątkowska J., Knut E., Klin P., Rzepiela A., Tomczyk, Szopa A. *Artemisia dracunculus* (Tarragon): A Review of Its Traditional Uses, Phytochemistry and Pharmacology. *Front Pharmacol.* 2021; 12: 653993.