

**ВИКОРИСТАННЯ ЧЕРЕМХИ У ВИРОБНИЦТВІ КОМПОТІВ ТА МАРИНАДІВ**

Король Р.І., Торопець І.В., Левківська Т.М., к.т.н., доцент  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Черемха звичайна – рід листопадних дерев і кущів родини розоцвітих (Rosaceae) підроду сливових (Prunoideae). Відомо до – 27 видів роду в Євразії і Північній Америці. В Україні росте 3 види. Черемха звичайна росте майже по всій території Європи та в Середній Азії. Цвіте у травні–червні, плоди досягають у серпні–вересні. [1]. В Україні черемха росте всюди до верхньогірського поясу: на берегах річок, лісових галявинах, у змішаних лісах, у чагарниках на вологих місцях. Вирощують черемху звичайну також у садах, культивують. Врожай плодів з окремих дерев складає 0,5–15 кг. Плоди, квітки, листя черемхи мають дуже цінний хімічний склад та є перспективною сировиною для перероблення.

Плід черемхи – це куляста, чорна, на смак солодка і дуже терпка кістянка. В середньому плоди черемхи містять 9-11% сухих речовин. Серед них - вуглеводи: фруктоза (4,42–6,44%), глюкоза (5,33–6,35%), цукроза (0,6–0,62%), пектинові речовини (1,1%), органічні кислоти (1,8-2,0%): яблучна, лимонна, хлорогенова кислоти; вітаміни: А, Р, Е, С (4-6 мг/100г), каротин (10-15 мг/100г); дубильні речовини (6–8%), флавоноїди (1,5–2,0%): гіперозид, 3-галактоглюкозид кверцетину, астрагалін; антоціани (5,4–16,5% від суми флавоноїдів): 3-рутинозид ціанідину (9,13%), 3-глюкозид ціанідину (7,35%); ціаногенні глікозиди: амігдалін, пруназин та амігдонітрилглікозид. У складі золи (2,5-2,8%) є калій, кальцій, хром, алюміній, селен, нікель, бор, йод, особливо багато магнію (0,9-1,0 мг/100 г), заліза (0,15-0,2 мг/100г), марганцю (0,8-1,1 мг/100 г), цинку (0,28-0,3 мг/100 г), міді (до 100 мкг/100 г) та кобальту (9-10 мкг/100 г) [2].

Насіння черемхи містить амігдалін (1,5%), жирну олію; бруньки – бензальдегід та етерну олію (0,26%). У квітках містяться флавоноїди: 3-галактоглюкозид кверцетину (1,95%), гіперозид (0,37%), астрагалін; стероїди (зокрема, ситостерин); тритерпеноїд лупеол; вуглеводень нонакозан. В листі також накопичуються флавоноїди – кверцетин, кемпферол, ціанідин, кавова, синапова, ферулова і п-кумарова кислоти; містяться вітаміни С, Е, Р, каротин; бензальдегід; амігдалін, синильна кислота (до 0,05%); етерна олія (0,03–0,05%). В корі містяться дубильні речовини (2–3%); вуглеводи: рафіноза (3,12%), галактоза (0,63%); бензальдегід; амігдалін (до 2%), синильна кислота (до 0,09%) [2].

У процесі дозрівання хімічний склад ягід змінюється, і плоди, що цілком дозріли, стають досить солодкими і менш терпкими, вони втрачають частково в'язучий смак (у них зменшується вміст дубильних речовин).

В лабораторних умовах були проведені дослідження по виробництву компотів та маринадів з використанням плодів черемхи, як однокомпонентних, так і асорті. Отримані зразки вигідно відрізнялися від класичних.

Таким чином, використання плодів черемхи у виробництві компотів та маринадів дає змогу розширити асортимент та отримати продукцію підвищеної харчової цінності.

**Література**

1. Душак О. В., Левківська Т. М., Панчук О. В. Шляхи використання соку із бузини в харчовій промисловості. Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання : тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих учених, 7 грудня 2023р. Чернівці : НУЧК ім. Т. Г. Шевченка, 2023. с.71-72.

2. Telichowska, Aleksandra, Joanna Kobus-Cisowska, and Piotr Szulc. "Phytopharmacological Possibilities of Bird Cherry *Prunus padus* L. and *Prunus serotina* L. Species and Their Bioactive Phytochemicals" *Nutrients* 12, no. 7: 2020. p.1966.