

32. КОРІАНДР ЯК БІОЛОГІЧНО ЦІННА РОСЛИННА СИРОВИНА

М.А. Гулевата, С.І. Усатюк

Національний університет харчових технологій

Одним із напрямків розвитку сучасної харчової промисловості є виробництво різноманітних кетчупів, соусів, майонезів, які надають

традиційним стравам унікального смаку. На сьогодні актуальним є розширення асортименту цих продуктів внесенням до їх рецептури спецій та прянощів із рослинної сировини, які сприяють покращенню роботи залоз внутрішньої секреції організму людини.

Особливу увагу серед таких рослин слід звернути на коріандр. Вирощують коріандр, в основному, для отримання насіння, яке широко використовують для ароматизації хлібобулочних, кондитерських і кулінарних виробів, у виробництві ковбас і сиру, рибних консервів, консервуванні, зокрема під час засолювання овочів, лікєро-горілчаному виробництві й пивоварінні. Як пряність використовується зелень коріандру, зібрана у фазі розетки та на початку стеблуння, і зріле висушене насіння. Зелень найчастіше називають кінзою, а насіння – коріандром.

Плоди коріандру містять 0,2...1,6 % ефірної олії, 18...28 % жирних олій, невелику кількість алкалоїдів, пектин, крохмаль, білкові речовини (11...17 %). Головні компоненти ефірної олії – ліналоол (60...80%) і гераніол. Під час дозрівання плодів кількість ефірної олії зменшується, але збільшується вміст уній ліналоолу. Ефірна олія із зрілих плодів – безбарвна рідина з дуже різким коріандровим запахом і гірким смаком, за умови сильного розведення або в мікродозах набуває приємного і ніжного запаху та смаку [1]. Другий цінний продукт, який отримують із плодів коріандру – це жирна олія. Вона відрізняється від інших рослинних олій наявністю до 75...82 % мононенасичених жирних кислот, основними складовими яких є тригліцерид петрозелінової кислоти. Відомо, що жирна коріандрова олія складається з олеїнової (28,5 %), петрозелінової (50...60 %), лінолевої (13,9 %), пальмітинової (3,5 %), стеаринової (1,5 %) і міристинової (0,6 %) жирних кислот [2].

Завдяки високій біологічній цінності та специфічним приємним органолептичним характеристикам, коріандр та коріандрова олія можуть бути використані в рецептурах різноманітних кетчупів, соусів або як самостійна приправа і натуральний ароматизатор до вже готових страв.

ЛІТЕРАТУРА

1. Солдатченко, С. С. Ароматерапия. Профилактика и лечение заболеваний эфирными маслами / С. С. Солдатченко, Г. Ф. Кащенко, А. В. Пиддаев. – Симферополь: Таврида, 2000. – 160 с.
2. Изучение химических и биологических свойств жирного кориандрового масла / А. Н. Миронова и др. // Вопросы питания. – 1991. – № 1. – С. 59-62.