

УДК 634.141

Л.М. Івасюта, здобувач магістратури

Т.М. Левківська, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій, м.Київ

ЛАВРОВА ВИШНЯ – ЦІННЕ ДЖЕРЕЛО БІОФЛАВОНОЇДІВ

Вступ. Біофлавоноїди – це дуже велика група поліфенольних сполук, на сьогодні науковцями вивчено та описано близько 5000 видів. Вони мають широкий спектр біологічної активності, насамперед антиоксидантну дію. Біофлавоноїди сприяють нейтралізації вільних радикалів та токсинів. Джерелами біофлавоноїдів в природі є, головним чином, дикорослі рослини.

Метою роботи було вивчення плодів лаврової вишні як джерела біологічно активних речовин – біофлавоноїдів.

Матеріали і методи. Для досліджень використовували плоди лаврової вишні. Методи досліджень – стандартні, загальноприйняті.

Результати. Лаврова вишня – нетрадиційна сировина, яка багата на біологічно активні речовини, а саме антоціани та фенольні сполуки.

Лаврова вишня – це вічнозелений чагарник або дерево заввишки до 10 метрів, широко розповсюджений в теплих та помірних областях. Квітне в квітні-травні, плоди дозрівають в серпні. Візуально, грона нагадують смородину, а за розміром – на третину менші, ніж вишня. Залежно від сорту плоди бувають дрібні, які мають невелику терпкість та гіркоту та великі, більш солодкі [1]. Існує до 400 видів лавровишні. Найбільш розповсюджені –

Португальська Лузитанська, Лікарська лавровишня, Ротундифолія, Хергбергері, Маунт Вернон та Отто Луйкен, Кавказька, Шипкенсис.

Плоди лаврової вишні містять велику кількість цукрів, вітаміну С, антоціанів, дубильних речовин, пектинових речовин, антиоксидантів, мінеральних речовин - К, Mg, Са і Na, Mn, Fe, Zn і Cu. Разом з тим дуже низький вміст Pb, Ni, Co та Cr.

В лабораторних умовах в м'якоті плодів лаврової вишні було визначено вміст розчинних сухих речовин – 11-13%, загальну кислотність - 1,2%, кількість вітаміну С – 12 мг/100г, антоціанів – 5-5,5%, фенольних сполук – 20-24 мг/100г.

Висновок

Доведено, що лаврова вишня має цінний хімічний склад та велику кількість антиоксидантів, і може бути джерелом для вилучення біологічно активних речовин.

ЛІТЕРАТУРА

1. Kolayli S¹, Küçük M, Duran C, Candan F, Dinçer B. Chemical and antioxidant properties of *Laurocerasus officinalis* Roem. (cherry laurel) fruit grown in the Black Sea region. *J Agric Food Chem.* 2003 Dec 3;51(25):7489-94.