

13. Дослідження хімічного складу листя лавра благородного різного географічного походження

Катерина Іванишина, Аліна Корнілова, Катерина Рубанка
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Відомо, що на врожайність і склад лавра впливають різні фактори, такі як умови вирощування, сезон збору врожаю, вид та частини рослин та ін. В свою чергу хімічний склад прянощів характеризує її смак. Тому досліджували хімічний склад зразків лавру благородного.

Матеріали і методи. В якості предмета досліджень обрано сухе листя лавру країн походження Грузія та Туреччина. Масову частку вологи визначали експрес методом, жири – рефрактометричним, вуглеводи – методом Шорля, білки – колориметричним методом, ефірні олії – трьох годинною водною дистиляцією.

Результати. Результати досліджень вмісту основних компонентів, які містяться в листі лавру різного географічного походження представлені в табл. 1.

Таблиця 1 – Складові компоненти листя лавру різного географічного походження

Компонент, %	Країна походження	
	Грузія	Туреччина
Масова частка вологи	8,5	8,2
Жири	8,4	8,0
Вуглеводи	49,5	48,6
Білки	7,5	7,6
Ефірні олії	4,5	1,5

Визначили, що вміст білків жирів і вуглеводів листя лавру різного регіону походження практично однаковий, окрім деяких окремих компонентів. Масова частка вологи в межах 8,0...8,5 % для обох зразків, кількість жиру – від 8,0 % до 8,6 %. Не значна відмінність у складі вуглеводів. Так, в зразку лавра з Грузії їх вміст на 1,5 % більше ніж в зразку з Туреччини. Проте спостерігається значна відмінність в складі ефірної олії. В листях з Грузії їх кількість у 3 рази більша ніж з Туреччини. На нашу думку така значна відмінність пояснюється ступенем зрілості листя, що в свою чергу сприяє накопиченню в рослинні ароматичних сполук, спиртів, фенольних, органічних сполук та ін. Саме кількість та якість ефірної олії визначає якість прянощів, оскільки впливає на смак та аромат пряної рослини і як наслідок на готовий продукт, який виготовляють з їх застосуванням.

Висновки. Результати дослідження вказують, що країна походження сировини впливає на хімічний склад листя лавру благородного. Окремі сполуки, такі як білки жири та вуглеводи знаходяться приблизно на однаковому рівні, а кількість ефірної олії відрізняється суттєво. Досліджувані зразки можна використовувати як сировину для отримання лаврової ефірної олії.

Література.

1. Sanchez-Camargo. Novel extraction techniques for bioactive compounds from herbs and spices / Sánchez-Camargo, A. P., Montero, L., Mendiola, J. A., et al. // Herbs, Spices, and Medicinal Plants. — 2020. — P. 95–128. <https://doi.org/10.1002/9781119036685.ch5>