



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ» імені Т. Г. ШЕВЧЕНКА

UNIwersytet Pomorski w Słupsku

УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА

СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені А.С.МАКАРЕНКА

ПОЛТАВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В.Г.КОРОЛЕНКА

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ НАУКОВИЙ ЛІЦЕЙ ЧЕРНІГІВСЬКОЇ
ОБЛАСНОЇ РАДИ»



КРОК У НАУКУ:

**ДОСЛІДЖЕННЯ У ГАЛУЗІ ПРИРОДНИЧО-МАТЕМАТИЧНИХ
ДИСЦИПЛІН ТА МЕТОДИК ЇХ НАВЧАННЯ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
СТУДЕНТІВ, АСПІРАНТІВ І МОЛОДИХ УЧЕНИХ**

18 листопада 2025 року



Чернігів - 2025

БАРБАРИС СИНІЙ ЯК ДЖЕРЕЛО АНТОЦІАНІВ

Серед дикорослих ягід, що привертають увагу дослідників, особливе місце посідає барбарис синій (*Berberis atropurpurea* або *Berberis integerrima*). Цей вид, поширений у гірських районах Центральної Азії, Кавказу та Карпат, вирізняється темно-синім або майже чорним забарвленням плодів, що зумовлено високою концентрацією антоціанів – природних водорозчинних пігментів із групи флавоноїдів.

Антоціани, які надають плодам барбарису характерного кольору, є потужними антиоксидантами. Основними антоціановими сполуками, виявленими у синьому барбарисі, є ціанідин-3-глюкозид, дельфінідин-3-глюкозид та мальвідин-3-глюкозид, які також зустрічаються в чорниці, бузині та винограді. Проте концентрація антоціанів у барбарисі може бути вищою, ніж у традиційних ягідних культурах, що робить його перспективним об'єктом для функціонального харчування та фармацевтики [1].

Хімічний склад плодів барбарису синього включає також органічні кислоти (яблучну, лимонну), вітаміни С, Е, Р, дубильні речовини, пектини, макро- і мікроелементи. Завдяки цьому ягоди мають виражені бактерицидні та жовчогінні властивості. Барбарис синій має менш виражену кислотність, що розширює можливості його кулінарного використання – від натуральних барвників до інгредієнтів для джемів, соусів, напоїв і кондитерських виробів.

В умовах зростаючого попиту на натуральні інгредієнти з функціональними властивостями, барбарис синій має всі шанси стати цінною сировиною для інноваційних продуктів з високою доданою вартістю.

Список використаних джерел

1. Antioxidant activity and total phenolic content of some medicinal plants used in Iran. *African Journal of Biotechnology*. 2005. Vol. 4, No. 10. P. 118–121.