

Харчова цінність кропиви дводомної (*Urtica Diodica L.*), як сировини для виробництва оздоровчих продуктів

Світлана Бажай-Жежерун, Джоанна Ілюк

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Кропива дводомна (*Urtica Diodica L.*) – цінна багаторічна трав'яниста рослина, яка є джерелом комплексу біологічно активних речовин. Кропива використовується як лікарська рослинна сировина, застосовується у кулінарії.

Матеріали і методи. Досліджували кропиви дводомну (*Urtica Diodica L.*), зібрану на території Чернівецької обл., порошок отриманий з висушеної сировини. Визначення вітаміну С проводили титриметричним методом; вітаміну Е та каротину – колориметрично; білка – Біуретовим методом, жиру – методом вичерпного екстрагування хімічно чистим гексаном; клітковини – методом кислотного гідролізу.

Результати. Науковці, зазначають, що кропиви дводомну доцільно застосовувати при лікуванні анемії, артриту, невралгії, виразці шлунку, подагрі, геморої, дерматологічних захворювань [1-2].

Враховуючи корисний фізіологічний вплив кропиви дводомної на організм людини, доцільним є застосування її, зокрема у вигляді порошку, у виробництві продуктів оздоровчого та функціонального призначення.

Підготовка кропиви включала інспектування свіжої сировини для вилучення пошкодженого та прив'язаного листя, миття, видалення здерев'янілих стебел, підсушування на повітрі та сушіння у лабораторній сушарці за температури 50...55 °С до вологості 12 %. Порошок кропиви дводомної отримували подрібнюванням висушеної сировини на лабораторному млинку.

Досліджено вміст основних нутрієнтів у сировині та готовому порошку кропиви. Результати наведено у табл.1.

Таблиця 1.

Характеристика хімічного складу свіжої кропиви дводомної та порошку кропиви

Складові, %	Кропива свіжа	Порошок кропиви
Вологість	87,92	10,12
Білки	2,54	23,82
Жир	0,72	1,98
Клітковина	2,91	12,23
Зола	2,04	18,34

Результати експериментальних досліджень свідчать про те, що кропива є цінним джерелом як макронутрієнтів так і вітамінів – вміст аскорбінової кислоти у свіжому листі кропиви складає 64,8 мг; кількість вітаміну Е у кропиви та порошку кропиви становить, відповідно, 1,02 та 9,52 мг; β-каротину – 19,5 і 138 мг на 100 г продукту.

Висновки. Порошок кропиви містить ряд важливих нутрієнтів – білкові речовини, харчові волокна, вітаміни тощо. Використання зазначеної сировини є перспективним у для створення продуктів оздоровчого спрямування.

Література:

1. Hosseinabadi R., Heidari M., Anbari K., Pournia Y. 2014. *Urtica dioica* for Treatment of Lower Urinary Tract Symptoms Associated with Benign Prostatic Hyperplasia. *International Journal of Urological Nursing*, 8 (3): 14–121.
2. Yunuskhodzhaeva N.A., Abdullabekova V.N., Ibragimova K.S., Mezhlumyan L.G. 2014. Amino-Acid Composition of *Urtica dioica* Leaves and Polygonum hydropiper and *P. aviculare* Herbs. *Chemistry of Natural Compounds*, 50 (5): 970–971.