

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



## **XIV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової  
біотехнології в контексті євроінтеграції"**

## **ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*25 листопада 2025 р.*

**КИЇВ НУХТ 2025**

### 3. БУРБОНСЬКИЙ (МАДАГАСКАРСЬКИЙ) ПЕРЕЦЬ — НОВИНКА НА РИНКУ ПРЯНОЦІВ

Левківська Т.М., Дущак О.В.

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Бурбонський перець, також відомий як мадагаскарський або Voatsiperifery, є рідкісною пряністю, що походить із тропічних лісів Мадагаскару і росте виключно в дикому середовищі. Ліана *Piper borbonense* має деревоподібну структуру з вузькими листками та здатна до вертикального росту, обплітаючи дерева тропічного лісу.

Поява мадагаскарського перцю на світовому ринку є відносно новою — лише близько півстоліття тому він почав експортуватися за межі острова, хоча місцеве населення використовувало його століттями. Незвичайна форма плодів, їх червоно-коричневе забарвлення та складний ароматичний профіль зробили бурбонський перець бажаним інгредієнтом для високої гастрономії. Його смак поєднує деревні, фруктові, цитрусові та квіткові ноти, а післясмак — довгий, м'який, злегка смолистий, що надає стравам глибини та характеру.

Збирання цієї прянощі є надзвичайно трудомістким процесом: ліана досягає понад 20 метрів заввишки, а плоди формуються лише на молодих пагонах у верхній частині рослини. Через складність заготівлі та обмежений обсяг врожаю — лише 1,5–2 тонни на рік — бурбонський перець залишається однією з найдорожчих і найцінніших спецій у світі. Його ринкова вартість зростає не лише через трудомісткість збору, а й через ризик зникнення виду внаслідок вирубування ліан для спрощення доступу до плодів [1].

Хімічний склад бурбонського перцю є ключовим чинником його цінності. Плоди містять значну кількість ефірних олій, які забезпечують складний ароматичний букет. Основними компонентами ефірної фракції є моно- та сесквітерпени, зокрема лімонен, пінен, каріофілен, гераніол, цитраль, які відповідають за цитрусові, деревні та квіткові ноти. Крім того, у складі присутні

вітаміни С, Е, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, фолієва та нікотинова кислоти, що надає прянощі додаткової біологічної активності. Високий вміст антиоксидантів сприяє нейтралізації вільних радикалів, а наявність фітокомпонентів з тонізуючими властивостями дозволяє використовувати перець не лише в кулінарії, а й у косметології та фармацевтиці. Внутрішня структура якісного плоду — щільна, пластична, світла — свідчить про правильне дозрівання та сушіння, що є критерієм високої якості [1, 2].

В кулінарії бурбонський перець є універсальним. Його додають до м'яса, риби, морепродуктів, овочів, фруктів, десертів, шоколаду, кокосових страв, а також до гусячої печінки та м'яких сирів. Найкраще він розкриває свій смак та аромат у свіжозмеленому вигляді, без тривалої термічної обробки, що дозволяє зберегти всі його властивості.

Проведені дослідження свідчать про здатність екстрактів *Piper borbonense* впливати на метаболічні процеси, що відкриває можливості для його застосування в нутрицевтиці та розробці натуральних консервантів. Також перець використовують в парфумерії та косметичних засобах [1, 2].

Таким чином, бурбонський перець є не лише гастрономічною новинкою, а й перспективним об'єктом для подальших досліджень у галузі харчової хімії, нутриціології та косметології. Його поява на ринку прянощів відкриває нові горизонти для кулінарів, технологів і споживачів, які прагнуть автентичності, складності смаку та функціональної користі.

### **Література.**

1. Rakotondramanana H., Andrianarivelo N., Randrianarivony T., Rasoanandrasana S., Andrianoelisoa H. Chemical composition and biological activities of *Piper borbonense* essential oil from Madagascar // *Journal of Essential Oil Research*. – 2020. – Vol. 32, No. 5. – P. 421–429.

2. Randrianarivelo R., Rakotondramanana H., Andrianarivelo N., Rasoanandrasana S., Andrianoelisoa H. Voatsiperifery (*Piper borbonense*): A rare pepper from Madagascar with promising antioxidant properties // *Food Chemistry*. – 2018. – Vol. 245. – P. 1022–1029.