

ВИКОРИСТАННЯ SALICORNIA ЯК НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Тимошенко І.О., гр. ДЗ-20м

Наукові керівники – канд. техн. наук, доц. **О.Ф. Аксьонова**,
д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. техн. наук, доц. **Н.В. Мурликіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Використання *Salicornia* як харчового продукту не є новим. Було багато відомостей про використання *Salicornia* як джерела солі. Однак світові проблеми із продовольчою безпекою, пошук стійких джерел їжі та інтерес до кормів призвели до зацікавленості у цій рослині. За солоність і хрусткість *Salicornia* використовують як зелений салат. У деяких культурах вона навіть вважається делікатесом. Для вживання у їжу рекомендовані лише нижні зелені частини рослини, червонуватий колір листя вказує на занадто високий вміст солі та діоксиду кремнію. У деяких громадах пагони переробляють у такі напої, як нурук (тип ферментаційної закваски), макгеоллі (корейське рисове вино) або оцет. Дослідження показало, що *Salicornia* не тільки стимулює розмноження мікроорганізмів, що підтримують процеси бродіння, але й покращує якість оцту. Крім прямого споживання, ці рослини були визнані придатними як джерело харчової солі. Порошок *S. herbacea* був перетворений у сферичні гранули, які показали потенціал для використання як NaCl. Дослідження показало, що 1,5% солі *Salicornia* як часткового замітника NaCl можна додавати до сосисок для поліпшення текстури без будь-яких помітних побічних ефектів. Позитивний ефект фортифікації продуктів *Salicornia* проявився у підвищенні ефективності дріжджів та стабілізації емульсій. В іншому дослідженні було виявлено, що сіль *Salicornia bigelovii* може використовуватися для запобігання гіпертонічному ефекту, який завичай асоціюється з NaCl. Встановлено аліоративний вплив на нирки та печінку, який корелював із зниженням рівня креатиніну в сироватці крові. Крім того, активність супероксиддисмутази (SOD) та Na (+) – K (+) – АТФази зростала, а вміст малонового діальдегіду (MDA) зменшувався, що свідчить про сприятливий вплив цієї рослини на антиоксидантний профіль організму. Загальна харчова цінність *Salicornia* отримала поштовх завдяки дослідженням фітохімічного профілювання, які показали наявність у цій рослині цілого ряду дуже корисних компонентів.