

**М.В. Роїк**, д-р с.-г. наук, академік НААН (*ІБКіЦБ НААН, Київ*)  
**І.В. Кузнєцова**, канд. техн. наук. (*НААН, Київ*)

## **ВИРОБНИЦТВО БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ КОНЦЕНТРАТІВ НА ОСНОВІ СТЕВІЇ В УКРАЇНІ**

Згідно проведеного аналізу експертами Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) та ФАО (Організація з питань продовольства та сільського господарства при ООН) встановлено, що здоров'я людини в основному залежить від раціонального споживання та якості харчових продуктів. Статистичні дані свідчать, що у світі щорічно зростає кількість людей хворих на цукровий діабет, ожиріння, різні серцево-судинні захворювання тощо.

У розрізі даної проблеми провідним напрямом для виробництва продуктів спеціального призначення є комплексне використання рослинних ресурсів, які мають низьку калорійну ефективність та значну еколого-протекторну здатність. До таких перспективних культур належить стевія, яка є джерелом флавоноїдів, дефіцит яких відчуває населення країни при не раціональному харчуванні. Висока біологічна дія флавоноїдів обумовлена наявністю антиоксидантних властивостей та значною фармакологічною дією. Концентрати отримані із стевії поєднують фармакологічну дію флавоноїдів та низькокалорійну дію завдяки вмісту у них стевіозиду. Це дозволяє використовувати концентрати у якості природного цукрозамінника, виробництво яких у загальному світовому обсязі в 2010 році становило 17,6-23,5 млн. тонн цукрового еквіваленту.

Необхідно відмітити, що стевія є високопродуктивною культурою. З гектару засадженого стевією і при 12% вмісту стевіозиду в її листах можна отримати від 80 до 240 т цукрового еквіваленту.

За даними світових аналітиків, використання стевіозиду у кристалічному стані та у отриманих концентратах на його основі становить близько 47% (це більше 1,72 тис. тонн сухого листа) у країнах Південної Америки, Китаї, Тайвані, Таїланді, Кореї, Малайзії, Індонезії та Японії. В США всі вироблені концентрати стевії мають офіційний сертифікат якості і безпеки (Letters of No Objection) від Управління з контролю за продуктами і ліками (Food and Drug Administration). Це свідчить про те, що у багатьох країнах світу питання здорового харчування нації знаходиться на високо державному рівні. Суттєве значення надається створенню технологічної основи для виробництва якісно нових харчових

продуктів, які повністю задовольняють фізіологічні потреби організму людини.

Інтродукція стевії у культуру в Україні, Росії, Білорусії та Грузії здійснювалась на початку 80-х років минулого століття.

У цьому періоді на базі Інституту біоенергетичних культур і цукрових буряків НААН проводились дослідження під грифом «секретно» стевії як перспективної культури з отримання харчових продуктів спеціального призначення для космонавтів, підводників, працівників спецслужб та номенклатурної еліти. У промислових обсягах сьогодні стевію вирощують в Автономній республіці Крим, а отримані концентрати використовуються у виробництві напоїв, соків, молочних продуктів, кондитерських виробів, фіточаїв і в якості лікарської сировини.

Інститутом біоенергетичних культур і цукрових буряків НААН вивчено її біологічні особливості як основи для отримання екологічно-чистої лікарської сировини, створено нові сорти, розроблено елементи технології вирощування та, відповідно, її переробки. У розрізі даної проблеми, необхідно відмітити, розроблену технологію комплексної переробки стевії та отримання нетрадиційного рослинного ресурсу, який має низьку калорійну здатність і виявляє фармакологічну дію, у тому числі капілярозміцнюючу (Р-вітамінну дію).

Асортимент створених в інституті технології виробництва концентратів стевії здатний задовольнити індивідуальні смакові потреби у виробництві харчових продуктів та відповідає вимогам стандарту комісії з харчових добавок Всесвітньої організації охорони здоров'я (JECFA – Joint FAO / WHO Expert Committee on Food Additives).

Біологічно-активні концентрати отримані із стевії апробовано у виробництві: молочних та хлібобулочних виробів, джемів, фруктових консервів.