

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОРЕНЕПЛОДІВ РЕДЬКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Щербакова Т.В.**, канд. техн. наук, доц.,

**Селютіна Г.А.**, канд. техн. наук, проф.,

**Гапонцева О.В.**, асп.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Овочі є незамінними продуктами харчування, що забезпечують нормальну життєдіяльність організму та сприяють повноцінному обміну речовин. Високий вміст вітамінів і мінеральних речовин покращує біологічні функції організму, зміцнює здоров'я, а значить, підвищує працездатність. Низька калорійність овочів та їх властивість стримувати перетворення вуглеводів у жири незамінні для дієтичного харчування, тому попит на них щорічно збільшується, а виробництво зростає як у світі загалом, так і в Україні зокрема.

Поряд зі свіжими овочами, які є сезонними, завдяки сучасним методам переробки цінними є й консервовані овочеві продукти, які можуть використовуватися як у повсякденному, так і в лікувально-профілактичному харчуванні.

Редька посівна (*R. sativus*) – коренеплідна овочева культура, що має різновиди географічних груп – європейські (власне редька, редис) й азійські (китайська – лобо, японська – дайкон), які поширені в основному в країнах Східної Азії.

У редьки європейського підвиду розрізняють ранньостиглі сорти, які мають слабгострий смак та короткий термін зберігання, і пізньостиглі – гострі на смак та добре зберігаються. Коренеплоди європейської редьки, особливо зимових сортів, мають гострий смак і специфічний «редьковий» запах. Салатні сорти редьки й азійські різновиди характеризуються ніжним смаком і великою соковитістю (у них менше гірчичної олії).

Хімічний склад коренеплодів редьки непостійний, адже залежить від підвиду, сорту та умов вирощування. Коренеплоди редьки містять 10,5–13,0% сухих речовин. Вуглеводи представлені глюкозою, фруктозою та цукрозою, крохмалем і клітковиною. Редька містить вітаміни С, РР, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> у незначній кількості, але за вмістом заліза, натрію, магнію, фосфору та кальцію вона займає перше місце серед овочів. Установлено, що за умови регулярного вживання цього коренеплоду можна повністю задовольнити потребу організму в калії (357–1200 мг%). Характерною для редьки є наявність ефірних олій, до складу яких входять алілова гірчична олія та глікозид синальбін.

Комплекс різноманітних хімічних речовин зумовлює широкий діапазон фармакотерапевтичної дії редьки на окремі органи, системи й організм у цілому. Відомо, що клітковина редьки посилює перистальтику кишечника, зв'язує і виводить із організму токсичні продукти обміну, солі важких металів та ін.

Споживання коренеплодів сприяє виведенню з організму надмірного холестерину, що має важливе значення для профілактики атеросклерозу. Завдяки високому вмісту фітонцидів, лізоциму та інших бактерицидних речовин, здатності пригнічувати патогенну мікрофлору цей овоч використовують для профілактики і лікування різних застудних і вірусних захворювань. На сьогодні вітчизняний асортимент продукції з редьки представлений виключно свіжими коренеплодами, хоча світовий ринок налічує значну кількість продуктів із неї. В Азії редьку споживають солоною, маринованою, сушеною тощо. Маринують дайкон із додаванням цукру, солі, оцту та харчових барвників жовтого кольору. Із нього також виготовляють варення з додаванням горіхів, меду та сушеного імбиру.

У Китаї відомий спосіб приготування чипсів із редьки, які обсмажують на пальмовій олії у вакуумі, що дозволяє одержати продукцію з низьким вмістом жиру. У Таїланді виготовляють сушену редьку з цукром – продукт, схожий на традиційні цукати. Виробником Qingdao Nong Shim Foods Co.Ltd (Китай) запропоновано концентрований соус на основі соку з редьки, який можна додавати до м'ясних, рибних та овочевих страв. Також китайські виробники пропонують заморожений дайкон, який зберігає всі корисні речовини та має гарні кулінарні властивості. Усе це вказує на перспективність використання коренеплодів редьки для переробки.

Маркетингові дослідження показали, що останнім часом значно зріс попит населення України на солону і квашену продукцію, серед якої традиційно переважає квашена капуста, солоні огірки і помідори. Підвищений інтерес до солінь виявляють і супермаркети, на цей час вони пропонують великий асортимент продукції вітчизняних виробників, якість якої постійно покращується через зростання конкуренції. Проте споживач відкритий для новинок на ринку ферментованих овочів. Попит на ферментовану продукцію особливо зростає в зимову пору року та періоди православних постів.

Проведені дослідження показали, що присутній науковий і практичний інтерес до вивчення можливостей і доцільності розробки продукції з редьки, що матиме високі органолептичні характеристики, харчову і біологічну цінність, низьку собівартість і високу рентабельність.