

## **ОЦІНКА ВМІСТУ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН САЛАТНОЇ ПРОДУКЦІЇ ІНДАУ ПОСІВНОГО (ВІСІМ РІЗНОВИДІВ), ВИРОЩЕНОГО ЗА РІЗНИМИ ТЕХНОЛОГІЯМИ**

**Оверченко А.А., асп.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Павлюк Р.Ю.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета дослідження – визначення біологічно активних речовин у восьми різних зразках салату Індау (хлорофілу, каротиноїдів, низькомолекулярних фенольних сполук (за рутином), високомолекулярних поліфенольних сполук (за таніном), L-аскорбінової кислоти, йоду), вирощених в Інституті овочівництва і баштанництва за різними технологіями.

Робота присвячена дослідженню салатів свіжих Індау посівного (вісім зразків), вирощених в Інституті овочівництва і баштанництва за різними технологіями. При цьому використовували сучасні найбільш відпрацьовані методи досліджень, що ввійшли у відповідні ГОСТ.

В роботі показано, що нова для України салатна продукція Індау посівного відрізняється високим вмістом БАВ, зокрема хлорофілу а і b (від 550 мг до 875 мг в 100 г), каротиноїдів (від 3,5 мг в 100 г до 18,0 мг в 100 г), L-аскорбінової кислоти (від 80 мг в 100 г до 130,2 мг в 100 г), низькомолекулярних фенольних сполук (за рутином) (850–950 мг в 100 г), поліфенольних сполук (за таніном) (350–450 мг в 100 г). Показано також, що в салатах Індау міститься приблизно 0,08 мг йоду, що за формулою раціонального і збалансованого харчування становить біля добової потреби людини в йоді (добова потреба в йоді становить 0,1–0,12 мг).

Так, в 100 г салату Індау перераховані БАВ перебувають у такій кількості, що практично покривають добову потребу людини в цих речовинах відповідно до формули раціонального і збалансованого харчування ФАО/ВОЗ. Таким чином даний вид салатної продукції може успішно вирощуватися в Україні і використовуватися в раціонах харчування для оздоровчого харчування. Таким чином, проведено контроль вмісту БАВ в новій салатній продукції Індау по оцінці БАВ (хлорофілу а і b, каротиноїдів, низькомолекулярних фенольних сполук (за рутином), поліфенолів (за таніном), L-аскорбінової кислоти і йоду) показала, що вони відрізняються унікальним хімічним складом, кількісним вмістом і сполученням окремих перерахованих сполук.