

ЕКСПЕРТИЗА Й ОЦІНЮВАННЯ ВМІСТУ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН САЛАТНОЇ ПРОДУКЦІЇ ІНДАУ ПОСІВНОГО (8 РІЗНОВИДІВ), ВИРОЩЕНОГО ЗА РІЗНИМИ ТЕХНОЛОГІЯМИ

Граділь У.І., Ткаченко І.В., гр. ТКО-68м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Павлюк Р.Ю.,
канд. техн. наук, доц. Соколова Л.М.

Робота присвячена дослідженню салатів свіжих Індау посівного (8 зразків), вирощених в Інституті овочівництва і баштанництва за різними технологіями. Дослідження проводили на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока Харківського державного університету харчування й торгівлі (ХГУПТ). При цьому використовували сучасні найбільш відпрацьовані методи досліджень, що ввійшли у відповідні ГОСТ.

Мета дослідження – визначення біологічно активних речовин у 8 різних зразках салату Індау (хлорофілу, каротиноїдів, низькомолекулярних фенольних сполук (за рутином), високомолекулярних поліфенольних сполук (за таніном), L-аскорбінової кислоти, йоду), вирощених за різними технологіями.

В роботі показано, що нова для України салатна продукція Індау посівного відрізняється високим вмістом БАВ, зокрема хлорофілу а і b (від 500 мг до 775 мг в 100 г), каротиноїдів (від 3,1 мг в 100 г до 8,7 мг в 100 г), L - аскорбінової кислоти (від 82 мг в 100 г до 129,2 мг в 100 г), низькомолекулярних фенольних сполук (за рутином) (750-950 мг в 100 г), поліфенольних сполук (за таніном) (330 -350 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 - 0,2 мг).

Таким чином, проведена експертиза нової салатної 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. 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, а також Інституту харчування АМН Росії та Інституту харчування АМН України. Таким чином даний вид салатної продукції може успішно вирощуватися в Україні і використовуватися в раціоні харчування для оздоровчого харчування.