

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАГАЛЬНОГО ХІМІЧНОГО СКЛАДУ РЕДЬКИ СОРТУ «КАВУНОВА»

Новікова В.В., гр.ТЕМ-38

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Черевична Н.І.**,
асп. **Гапонцева О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Редька більш 5000 років тому вирощувалась в Єгипті, Вавилоні, Греції та Римі, спочатку як лікарська, потім як харчова рослина і довго залишалася одним з основних продуктів харчування.

У кореневищах редьки містяться цукри, білки, жири, клітковина, каротин, вітаміни С і В₁ й лізоцим, що має сильну бактерицидну дію. Редька також багата на солі бромю, заліза, натрію, фосфору, хлору, магнію, кальцію і особливо багато калію (до 1200 мг%). Завдяки високому вмісту біологічно активних речовин, мікро- і макроелементів редька використовується для лікування та профілактики багатьох захворювань.

Останнім часом на українському ринку овочевої продукції з'явився новий сорт китайської редьки (лобо) – «Кавунова», що на відміну від чорної зимової редьки відрізняється більш соковитою м'якоттю яскраво рожевого кольору, ніжним смаком та приємним ароматом. Тому доцільним було дослідити загальний хімічний склад та вміст біологічно активних речовин нового сорту коренеплоду редьки. Зразки редьки були придбані в торговій мережі м. Харкова. Дослідження здійснювалися за стандартними та традиційними методами. Результати дослідження наступні: масова частка вологи складає 88,78%, кількість загального цукру – 4,45 %, жиру – 0,17%, протеїну – 1,37 %, клітковини – 0,76 %, кислотність (в перерахунку на яблучну кислоту) становить 0,22 %, загальна зольність – 1,06 %, вміст вітаміну С – 29,5 мг/100 г. Згідно з літературними даними, за вмістом заліза, магнію та кальцію редька займає перше місце серед овочів, а за умови регулярного вживання коренеплоду в їжу можна повністю задовольнити потребу організму в калію. Тому наступним етапом було дослідження мінерального складу редьки сорту «Кавунова». Так, масова частка кальцію становить 30,1 мг/100 г, магнію – майже 21,0 мг/100 г, натрію – 11,2 мг/100г, заліза – 1,21 мг/100 г, фосфору – 25, 4 мг/100 г, найбільше міститься калію – 348,5 мг/100г.

Таким чином, дослідивши хімічний та мінеральний склад редьки «Кавунова» можна рекомендувати споживати її у свіжому та переробленому вигляді, а також закладати для тривалого зберігання.