

ОЖИНА – ЦІННА СИРОВИНА ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Левківська Т.М., канд..техн.наук, доц.,

Душак О.В., канд..техн.наук, доц.

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Ожина – напівчагарник зі сланкими пагонами або прямостоячими. В останні роки, завдяки своїй високій урожайності та різноманітному смаку ягід, набирає все більшу популярність. Розрізняють три види ожини за будовою куща: куманіки, які мають пряморослі пагони, росяники – з пагонами, що стелиться, а також існують перехідні форми, які спочатку ростуть вгору, а потім пагони згинаючись скляться по землі. Форма ягід залежить від виду і сорту, буває круглою і конусоподібною. Забарвлення ягід чорне, пурпурове, червоне, темно-фіолетове, жовте і навіть біле (Бербанк, Меженський). Ягоди досить приємні на смак.

Перспективними високопродуктивними сортами ожини в умовах Лісостепу України із зрошенням є: Блек Сатін, Чачанська Безтерна, Лох Тей, Астеріна, Чів Джозеф, Карака Блек Дерроу, Орегон 92 Торнлес, Смутстем, Торнфрі.

Ягоди ожини мають унікальний хімічний склад (таблиця 1), який залежить від біологічних особливостей, ґрунтово-кліматичних умов, термінів збору та інших факторів. З органічних кислот у ягодах переважає лимонна і яблучна, також ізолімонну, бурштинову, винну, саліцилову, щавлеву та інші харчові кислоти. Встановлено, що ожина містить значну кількість поліфенолів, представлених хлорогеновою кислотою, катехінами, лейкоантоціанідами та антоціанами. З флавоноїдів переважають антоціани. Вони становлять 64,7-69,6%, а катехіни - 5% загальної кількості фенолів.

Тому ягоди чудово підходять для використання у харчовій промисловості при виробництві не тільки консервованих продуктів, а й для виробництва наповнювачів для молочної та кондитерської промисловості.

Таблиця 1

Середній хімічний склад ожини

Назва	Показник
Вміст основних речовин на 100 г їстівної частини, г	
Білки	1,39...1,5
Жири	0,49...0,5
Вуглеводи, в т.ч.:	9,0...9,6

Глюкоза	2,21...2,31
Фруктоза	2,3...2,4
Галактоза	0,02...0,03
Сахароза	0,06...0,07
Мальтоза	0,06...0,07
Пектинові речовини	1,5...1,8
Харчові волокна	5,0...5,3
Органічні кислоти	0,5...1,5
Зола	0,6...0,7
Вітаміни, мг	
Вітамін А	0,017...0,02
Вітамін В ₁ (тіамін)	0,01...0,012
Вітамін В ₂ (рибофлавін)	0,04...0,05
Вітамін В ₃ (ніацин)	0,3...0,4
Вітамін В ₄ (холін)	8,0...8,5
Вітамін В ₅ (пантотенова кислота)	0,27...0,28
Вітамін В ₆ (піридоксин)	0,02...0,03
Вітамін В ₉ (фолієва кислота)	0,02...0,025
Вітамін С (аскорбінова кислота)	15,0...20,0
Вітамін РР (нікотинова кислота)	0,5...0,6
Вітамін Е (α-токоферол)	1,1...1,2
Вітамін К (філлохінон)	19,0...20,0
β-каротин	0,5...0,8
Мінеральні речовини, мг	
Калій	162,0...208,0
Кальцій	29,0...30,0
Магній	20,0...29,0
Натрій	14,0...21,0
Сірка	11,0...13,9
Фосфор	22,0...32,0
Залізо	0,6...1,0
Марганець	0,6...0,646
Мідь	0,165...0,2
Селен	0,004...0,006
Цинк	0,005...0,0053
Ненасичені жирні кислоти, г	
Лінолева С 18:2 (омега-6)	0,036
Ліноленова С 18:3 (омега-3)	0,040