

## **ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ ЧЕРЕМХИ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА КОМПОТІВ АСОРТІ**

**Король Р.І., гр. ТК-1-9М**

Наукові керівники – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Левківська,**  
ст. викл. **С.Й. Крижановський**

**Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна**

В даний час у всьому світі спостерігається тенденція до розширення асортименту харчових продуктів на основі дикорослої сировини, що пов'язано з її здатністю надавати м'який комплексний вплив на організм з низькою ймовірністю виникнення побічних ефектів. У зв'язку з цим актуальним є пошук нових видів дикорослої сировини, що росте на території нашої країни.

Дикоросла сировина є цінним харчем таких біологічно активних речовин, як біофлавоноїди, аскорбінова кислота, пектинові та мінеральні речовини, зокрема залізо. Тому її рекомендується додавати в продукти харчування для створення дійсно оздоровчих продуктів. Саме такою сировиною є черемха.

Черемха, що росте по всій території країни, є цінною харчовою та лікарською рослиною. В плодах черемхи містяться моноцукри, пектинові речовини, органічні кислоти (лимонна, яблучна та ін.), амінокислоти, жирні та ефірні олії, макро- та мікроелементи та вітаміни.

Широкий спектр фармакологічної активності плодів черемхи обґрунтований наявністю різноманітних класів біологічно активних речовин: флавоноїдів, фенолкарбонових кислот, дубильних речовин, тритерпенових сполук, кумаринів, фурокумаринів, оксикоричних кислот, дубильних речовин, глікозидів.

Черемха є одним із найважливіших джерел антоціанів. В основному вони присутні в зовнішніх шарах підшкірної клітковини. Головними сполуками цієї групи є ціанідин-3-глюкозид, ціанідин-3-рутинозид та ціанідин-3-галактозид і ціанідин рамнозил гексози. Антиоксидантна активність ціанідину вища в 4,4 рази ніж аскорбінова кислота.

В лабораторних умовах проводилися дослідження з розроблення рецептур компотів асорті з використанням плодів черемхи. В якості основної сировини використовували плоди вишні, черешні, чорної смородини та чорниці. Отримані компоти асорті відрізнялись високим вмістом біологічно активних речовин, гармонійним смаком та ароматом.