

**А.А. Дубініна**, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**І.Ф. Овчиннікова**, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**Л.А. Скуріхіна**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

#### **ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ НІТРАТІВ У БАКЛАЖАНАХ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ МІСТА ХАРКОВА**

Відмінний смак і дієтичні властивості баклажанів оцінені в різних країнах. Крім того, плоди баклажанів володіють лікувальними властивостями, сприяють нормалізації серцевої діяльності, кислотно-лужного балансу в організмі, зниженню холестерину в крові.

Основними джерелами надходження нітратів в організм людини є, в першу чергу, продукти рослинного походження. Розрахункове середньодобове надходження нітратів у організм людини з баклажанами при споживанні за добу 11 г. становить 2,1 мг. У результаті тільки частина нітратів синтезується у рослинні білки, а інші потрапляють у організм людини в чистому вигляді через плоди, коріння і листя овочів. Далі одні нітрати швидко виводяться з організму, а інші утворюють різні хімічні сполуки.

Окремі ботанічні сорти овочів характеризуються неоднаковою здатністю накопичувати нітрати. Важливим фактором накопичення нітратів є сорт овочів. Лабораторіями харчової токсикології Наукового дослідницького центру Міністерства охорони здоров'я України затверджено максимально допустимі рівні нітратів в баклажанів і вони становлять для відкритого ґрунту 100 мг/кг, а для закритого 200 мг/кг.

Вміст нітратів у баклажанами за даними літературних джерел становить 55-303 мг/кг. Підвищується вміст нітратів у баклажанах, які вирощуються в закритому ґрунті (парниках, теплицях) до 2107 мг/кг.

Селекціонерами виведені самі різні за формою, розмірами та кольором сорти баклажанів. Їх форма варіює від циліндричної і грушоподібної до майже кулястої. Маса баклажанів також варіює від 30 г до 2 кг. Колір баклажанів може бути не тільки синім або фіолетовим. Темно-фіолетове забарвлення шкірки присутнє у східній групі ранніх сортів. В торгіву мережу поступають баклажани з різних місць України, а також імпорتنі (Турція, Росія).

Метою нашої роботи було вивчення вмісту нітратів в баклажанах відкритого та закритого ґрунту. Для дослідження були взяті баклажани відкритого ґрунту: ранньостиглі – Ультра ранній F, Алмаз, Олексіївський, Рожевий фламінго, Калігула (італійський сорт) та середньостиглі сорти – Альбатрос та Алмаз.

Результати досліджень приведені в таблиці.

*Таблиця – Вміст нітратів в баклажанах, що досліджувались*

| № з/п | Сорт баклажанів                           | Вміст нітратів, мг/кг |
|-------|---|-----------------------|
| 1     | "Ультра ранній"                           | 90±0,1                |
| 2     | "Олексіївський" ранній сорт               | 73±0,1                |
| 3     | "Рожевий фламінго" ранній сорт            | 70±0,1                |
| 4     | "Геліос" ранній сорт                      | 75±0,1                |
| 5     | "Калігула" (італійський сорт) ранній сорт | 80±0,1                |
| 6     | "Альбатрос" середньостиглий               | 69±0,1                |
| 7     | "Алмаз" середньостиглий                   | 65±0,1                |

Аналізуючи результати проведених досліджень можна зробити висновки, щопредставлені зразки баклажанів відповідають вимогам безпеки за вмістом нітратів і їх вміст не перевищує допустимі норми. Була встановлена закономірність: у ранньостиглих сортах баклажанів вміст нітратів більше (70-90±0,1 мг/кг), ніж у середньостиглих (65–69 мг/кг). Баклажани мають малу здатність до накопичування нітратів, що пояснюється особливістю системи харчування рослини. Дослідження свідчать, що в усіх сортах баклажанів концентрація іонів NO<sub>3</sub><sup>-</sup> невелика, що дозволяє використовувати їх в харчуванні людини без додаткової обробки.