

УДК 664.8

Кравченко Х. – ст. гр. ХКМ-51

## КАРАМЕЛІЗОВАНА ЦИБУЛЯ

Науковий керівник: доцент Бейко Л.А.

Карамелізована цибуля – це додатковий компонент страви. Її використовують у процесі приготування страви або подають до готової страви для поліпшення смаку, аромату й зовнішнього вигляду.

Цибуля є однією із найбільш цінних рослин і входить до шести основних розповсюджених в Україні овочів. Висока біохімічна цінність пояснюється хімічним складом, смаковими якістьми і здатністю зберігатися на протязі довгого часу.

Цибуля багата вітамінами А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>5</sub>, Е, РР, а особливо вітаміном С. Також в ній містяться мінеральні солі кальцію, калію, фосфору, заліза, цинку, алюмінію та яблучна і лимонна кислоти.

В склад цибулі входять амінокислоти лізин, валін, метіонін, лейцин, ізолейцин, фенілаланін, трианін, гістидин, аргінін, а також глюкозиди і пектин, виконуючи бактерицидну дію на організм людини.

Цибуля вживається в їжу у свіжому, вареному, підсмаженому, консервованому та сушеному вигляді, використовується також як лікарський засіб.

Хімічний склад цибулі дуже багатий. Її сік містить комплекс цукрів, ефірні масла, глікозиди, флавоноїди, фітонциди. Фітонциди цибулі знищують мікроби, стрептококи, дизентерійну, дифтерійну, туберкульозну палички.

Безліч корисних властивостей цибулі знали наші предки і сьогодні користуються для лікування застуд, кашлю, астми. У традиційному напрямку цибулю використовували для лікування ангіни та інфекцій.

Медицина застосовує препарати з цибулі при захворюваннях шлунково-кишкового тракту, для підвищення апетиту, для лікування гіпертонічної хвороби й атеросклерозу, при деяких гінекологічних захворюваннях. Ця цілюща рослина знижує згубну дію радіації на людський організм, стимулює виділення соків для травлення, заспокоює нервову систему, очищає кров, знижує артеріальний тиск і навіть здатна запобігти другому інфаркту. Цей овоч багатий сульфідами, які сприяють зниженню пухлин.

У зв'язку з тим, що технологія консерви «Карамелізована цибуля» ще не розроблена я вирішила дослідити це питання. Я вважаю, що така консерва буде актуальною в сучасному харчуванні, оскільки вона є дуже корисною, багата на вітаміни, смачною, економічно вигідною в громадському харчуванні.