

УДК 664.8

Бензін Хуссам – ст. гр. ХКм-51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **ТОПІНАМБУР КОНСЕРВОВАНИЙ**

Науковий керівник: доцент Бейко Л.А.

Benzzine Houssam

*Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University*

## **CANNED TOPINAMBOUR**

Supervisor: Beyko L.A.

Ключові слова: топінамбур, консервування

Keywords: topinambour, canning.

Топінамбур в народі називають «земляний грушею» Це висока багаторічна рослина, цвітіння у якого відбувається в серпні і вересні. Особливо цінним поживним і лікувальним сировиною є бульби топінамбура, які можуть бути жовтого, білого, червоного, фіолетового кольору.

Топінамбур - рослина невибаглива, може рости на задвірках городів. Його коренева система розвинена дуже добре, і він стійкий як до посухи, так і надмірної вологості ґрунту.

Топінамбур не вбирає в бульби і листя, шкідливі речовини з ґрунту і повітря, і навіть радіоактивні речовини і нітрати минають стороною цю рослину. Топінамбур добре плодоносить і зберігає свої бульби в ґрунті всю зиму, до весни.

Топінамбур ефективно застосовується в лікувальному харчуванні при таких захворюваннях, як цукровий діабет, виразка шлунка та дванадцятипалої кишки, панкреатит, гіпертонія і сечокам'яна хвороба. Топінамбур ефективно допомагає впоратися із запорами, ожирінням, він стимулює імунітет, служить профілактикою інфекційних захворювань, доброякісних і онкологічних пухлин. Топінамбур допомагає швидко впоратися з наслідками інтоксикацій, дії радіонуклідів, важких металів, стресів, дисбактеріозу.

Страви з топінамбура рекомендується включати в свій раціон хворим піелонефритом, туберкульозом, гастритом, виразкою з високою кислотністю, гепатитом, холециститом, аритмією, атеросклерозом, ішемічною хворобою серця.

Постійне використання у харчуванні топінамбура покращує зір і допомагає справитися з очними хворобами, заспокоює і нормалізує сон, допомагає в лікуванні раку, якщо застосовувати топінамбур в комплексі з препаратами проти онкології.

У зв'язку з тим, що технологія консервування топінамбура ще не розроблена я вирішив дослідити це питання. Я вважаю, що такі консерви буде актуальною в сучасному харчуванні, оскільки вона є дуже корисною, багата на вітаміни, смачною, економічно вигідною в громадському харчуванні.