

УДК 664.0.

Лемєга О. – ст. гр. ХК<sub>М</sub>-51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **ПЛОДИ ДИКОРΟΣЛИХ ДЕРЕВНО-ЧАГАРНИКОВИХ РОСЛИН – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ФРУКТОВО – ЯГІДНИХ КОНСЕРВІВ.**

Науковий керівник к.т.н., доцент Бейко Л.А.

На думку експертів і учасників ринку, в 2011 р. ринок солодкої консервації, швидше за все, продовжуватиме рости. Але у економічній ситуації, що склалася, переможцями будуть компанії, які зможуть скоротити витрати і концентруватися на тій діяльності тих продуктових портфелів, які забезпечать підприємству стабільність в умовах кризи. Це в першу чергу реально для обслуговуючих кооперативів за умови використання інноваційних технологій та нових видів сировини.

Плоди дикорослих деревно-чагарникових рослин мають широкий спектр біологічно активних речовин, про що свідчать результати досліджень, проведених вітчизняними та зарубіжними вченими У межах видів деревно-чагарникових рослин існує ряд внутрішньовидових форм, які відрізняються за урожайністю, сукупністю морфологічних ознак, вмістом, якісним складом і кількістю окремих сполук та елементів залежно від їх особливостей і реакцій на умови зростання, дію кліматичних факторів.

В цьому відношенні перспективною рослиною для поглибленого вивчення є бузина чорна (*Sambucus nigra* L.) родини жимолостевих (*Caprifoliaceae*).

Бузина чорна - поширена майже по всій Україні, особливо у правобережному і лівобережному Лісостепу, Закарпатті, Прикарпатті, рідше на Поліссі, в Степу, в Криму і в Карпатах. Промислова заготівля можлива у Хмельницькій, Вінницькій, Київській, Черкаській, Кіровоградській, Харківській, Полтавській, Донецькій, Сумській, Тернопільській, Івано-Франківській, Львівській, Чернівецькій і Закарпатській областях. Запаси сировини значні.

Плоди бузини чорної мають характерний солодко-кислий смак і своєрідний аромат. У свіжому вигляді вони не їстівні. Але зібрані в стадії повної стиглості використовуються для технічної переробки (виробництво вин, наливок, лікерів, мусів, киселів, чайно-кавових сурогатів, спирту, начинок для цукерок і пирогів). Згущеним соком підфарбовують червоні вина.

За літературними даними, бузина чорна має фітонцидні й інсектицидні властивості.

Цінність ягід доведена вмістом в них аскорбінової кислоти, (10-49 мг/%), каротину, самбуцину. Наряду з цим є дубильні речовини (0,29-0,34%), тирозин, валерянова, оцтова і яблучна кислоти. Крім цього, ягоди містять макроелементи (в мг/г) К-41,6, Са-8,0, Mg-4,6, Fe-0,2; мікроелементи (в мкг/г) - Mn - 53,4, Cu - 9,2, Zn - 36,2, Со - 0,88, Мо - 0,88, Сг-0,24, А1-63,36, Se-0,22, Ni-0,96, Sr-2,64, Pb-0,96, В-102,8.

Промислове використання ягід в складі фруктово – ягідних консервів достатньо не досліджене.

Тому метою нашого подальшого дослідження є виготовлення фруктово – ягідних консервів з бузиною чорною, які, можна було б рекомендувати, як харчовий продукт з лікувально - профілактичними властивостями, оскільки бузина чорна - відомий лікарський засіб.