

УДК 664.68.022.39

Яриняк Н. – ст. гр. ХКм-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ЦІННІСТЬ КАЛИНИ ТА ЇЇ ЗАСТОСУВАННЯ В КОНСЕРВНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Науковий керівник: к.т.н., доцент Шинкарик М.М.

Калина являється цінною декоративною та харчовою рослиною. Вперше дані щодо вивчення хімічного складу калини були опубліковані у 1844 р.

В даний час більшість фітохіміків вважають, що основними біологічно активними речовинами кори калини, які зумовлюють специфічну фармакологічну активність лікарських засобів, створених на основі даної сировини, є іридоїдні глікозиди.

Завдяки наявності фітонцидів в якості лікарської сировини використовують плоди, кору, квіти та коріння калини.

Плоди дикорослих дерево-чагарникових рослин мають широкий спектр БАР, про що свідчать результати досліджень проведених вітчизняними та зарубіжними вченими.

Плоди калини містять цукри (до 32%), дубильні речовини (до 3 %), пектинові речовини, ефірну олію, фітостерини, амінокислоти, вітаміни (аскорбінова кислота, каротиноїди, вітаміни Р, К), органічні кислоти.

Також у калині виявлені мікроелементи, наприклад такий рідкісний, як селен, що зміцнює імунітет. Крім того в плодах мітяться мідь, цинк, хром, бор та інші.

Енергетична цінність плодів калини зумовлена наявністю у них білкових компонентів та ліпідів.

Встановлено, що в м'якоті плодів калини міститься значна кількість поліненасичених жирних кислот. В ліпідах, виділених із кори калини звичайної ідентифіковано десять вищих жирних кислот від С14 до С26, які розподілені по органах калини в різних кількісних співвідношеннях.

Цінність плодів калини звичайної як дієтичної і лікарської сировини визначається якісним складом і кількісним співвідношенням БАР – аскорбінової кислоти, Р- активних полі фенолів, каротиноїдів й інших вітамінів, мікроелементів. Наявність аскорбінової кислоти є однією з важливих умов, що зумовлює лікувальну і харчову цінність плодів калини.

Плоди мають своєрідний ароматичний букет і гіркий присмак, який після заморожування пропадає.

Отже, проаналізувавши цінність калини слід відмітити її значення в консервній промисловості, ягоди використовують для готування соків, наливок, настоек, вин, киселів, екстрактів, що відрізняються гострим кислим смаком. З них готують також начинку для пирогів, приправи до м'ясних блюд. Плоди також додають при квашенні капусти.

Завдяки високому вмісту пектинів плоди використовують для готування мармеладу. Із соку калини виготовляють оцет. Насіння плодів мають тонізуючу дію, іноді їх використовують як замітник кави.