

УДК 65.53.03

Ковалик О. – ст. гр. ХК-51

*Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **КАВБУЗ – НАЙБІЛЬША У СВІТІ ЦІЛЮЩА ЯГОДА**

Науковий керівник: к.т.н., доцент Мельнічук О.Є.

Кавбуз – це молекулярний гібрид кавуна і гарбуза, що одержаний за оригінальною технологією, яка розроблена А.І.Потопальським в Інституті молекулярної біології і генетики Національної академії наук України. Після проходження Державного сорто випробування, він у 2003 році занесений до Державного реєстру сортів України.

Хімічний склад кавбуза багатий та різноманітний. Його насіння містить жири (до 55%) і ефірні олії. Оранжево-жовтий м'якуш кавбуза містить багато цукрів – близько 15% (переважно фруктоза). Кавбуз також має сахарозу і глюкозу, клітковину, пектин, білки, фітин, фосфорні сполуки, ферменти, вітаміни А, В, С, В<sub>2</sub>, РР, Е, мінеральні речовини (К, Са, Mg, Fe, Со). Кавбуз займає одне з перших місць серед культур-джерел в.А. Велика кількість β-каротину (попередник в.А) забезпечує протипухлинну дію кавбуза і сприяє профілактиці та лікуванню атеросклерозу. З профілактичною метою необхідно вживати не менше 100г кавбузної маси на добу, що забезпечує необхідну для організму добову кількість β-каротину – 20 мг. Інститутом експериментальної радіології вивчені властивості кавбуза, як радіопротектора і встановлено його оздоровчий вплив на нервову та ендокринну системи організмів, що перебувають в умовах дії низьких доз радіації.

Біологічне значення пектинів і загалом харчових волокон проявляється в їх здатності зв'язуватися з радіоактивними частинками та продуктами радіолізу і виводити їх з організму. Аналогічно, з пектином зв'язуються і важкі метали та інші токсичні речовини. Встановлено, що 1г пектину здатний зв'язувати від 160 до 420 мг стронцію. 500г кавбуза в день забезпечує половину добової потреби організму в харчових волокнах.

Кавбуз дуже ефективний при лікуванні хвороб шлунково-кишкового тракту, геморою, гнійних запалень шкіри і ранах, опіків II і III ст., плоских і круглих глистів, підвищеному артеріальному тиску, подагрі, запаленні нирок, ожирінні, цирозі, статевому безсиллі, аденоми простати, простатиту, при порушенні функції сечового міхура, неврастенії вагітних. Дуже важливо, що насіння кавбуза містить значну кількість цинку, який так необхідний для функції передміхурової залози чоловіків.

Продукти з гарбуза і кавбуза рекомендовано при загальному виснаженні організму, для дитячого і дієтичного харчування при діабеті. Спільно з фірмою "Кебос" і Дослідним інститутом гігієни харчування Міністерства охорони здоров'я України розроблена та затверджена технологія виробництва пюре з кавбуза, яке буде в першу чергу використовуватись в дитячому харчуванні.

Насіння кавбузу та його олійної форми кавбудека можна переробити на цілющу кавбузну олію, яка отримала назву "Кавбузол". Вона має більш виражені цілющі властивості, ніж олія із насіння звичайного гарбуза. Клінічні дослідження показали, що така олія нормалізує функцію печінки, передміхурової залози, хімічний склад жовчі.

Промислова переробка плодів кавбуза може дати нашій країні додаткові харчові ресурси. Промислове консервування гарбузових не знайшло широкого застосування через те, що мало вивчена технологія переробки сировини, немає рецептур та асортименту. Усі ці недоліки відсутні у виведеному гібриді кавуна та гарбуза – кавбузі.