

УДК 636.06

Остапівська М. – ст.гр. ХК-42

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## ОБЛІПИХА – ДЖЕРЕЛО БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН І СИРОВИНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОНСЕРВІВ

Науковий керівник – к. б. н., доцент Сельський В.Р.

Використання обліпики у консервуванні дозволяє забезпечити населення біологічно-активними речовинами упродовж року. Проте у розрізі сортів обліпики є відмінності у цінних якостях. Тому важливим є вивчення хімічного складу сировини найбільш перспективних сортів, які є на території Тернопільщини і можуть використовуватись у консервуванні.

Середні дані хімічного складу плодів обліпики представлені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Хімічний склад плодів обліпики

Показники	Сорт обліпики	
	Подарунок саду	Ботанічний
Масова доля сухих речовин, %	7,8	6,9
Масова доля титрованих кислот (в перерахунку на яблучну), %	1,0	1,9
Масова доля цукрів, %	4,0	3,9
Масова доля жиру, %	3,50	4,0
Масова доля протеїну, %	2,85	2,1
Масова доля пектинових речовин, %	0,38	0,4
Масова доля клітковини, %	4,60	3,0
Вміст вітамінів, мг/100 г		
Вітамін С	78,0	58,1
β-каротин	12,90	4,0

Вміст розчинних сухих речовин впливає на вихід готового продукту, є важливим показником для сировини і залежить від сорту обліпики. У обліпики сорту Подарунок саду вміст сухих речовин вищий.

Вміст органічних кислот змінюється в діапазоні значень від 1,0 до 1,9%.

Обліпіха є цінним джерелом β-каротину, меншим значенням вмісту β-каротину характеризується сорт Ботанічний.

Таблиця 2 – Вміст мінеральних речовин у плодах обліпики мг на 100г плодів

Мінеральні речовини	Сорт обліпики	
	Подарунок саду	Ботанічний
Кальцій	7,0	6,0
Калій	21,8	114
Натрій	19,0	20,0
Магній	7,6	6,5
Залізо	0,43	0,53
Мідь	0,084	0,050

За вмістом макроелементів, зокрема калію, сорт Ботанічний є значно багатшим.

За вмістом мікроелементів, зокрема заліза, суттєвої різниці у розрізі сортів не має.

Таким чином, плоди обліпики служать джерелом важливих природних інгредієнтів, тому доцільно використовувати їх для збагачення продуктів харчування.