

УДК 664.853.55

Ірина Дзюбінська

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

**ЙОШТА – ДЖЕРЕЛО ПРИРОДНИХ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ
РЕЧОВИН (БАР) ТА ДОЦІЛЬНІСТЬ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ
КОНСЕРВУВАННЯ**

Iryna Dzyubinska

**YOSHITA – SOURCE OF NATURAL BIOLOGICAL ACTIVE COMPONENTS,
NECESSITY OF ITS USING IN PRESERVING FIELD**

На сьогоднішній день відмічається зниження рівня життя та індексу здоров'я нації. Значне порушення харчового статусу, зумовлюється не тільки погіршенням екологічних умов в Україні, але в першу чергу не раціональним, розбалансованим та неповноцінним харчуванням, що привело до різкого зростання хронічних захворювань: серцево-судинної системи, хвороб обміну речовин, онкологічних та захворювань шлунково-кишкового тракту. Відповідно до формули раціонального і збалансованого харчування продукти рослинного походження – фрукти, ягоди, овочі, а також дикорослі ягоди в раціоні повинні складати 70%, так як вони є основними джерелами біологічно активних речовин (БАР). За статистичними даними, населення України споживає фруктів, ягід, а також вітамінів вдвічі менше до норми рекомендованої міжнародним комітетом ФАО/ВОЗ.

Тому, за сучасних екологічних умов, актуальним залишається захисне харчування та пошук цінної сировини і створення на її основі продуктів із заданою фізіологічною дією. Одним із пріоритетних напрямів розвитку консервної промисловості є виробництво якісних консервів із високою харчовою цінністю та спрямованої дії.

Основною перевагою, таких видів консервів, є використання сировини, яка б мала лікувально-профілактичні властивості. До такої сировини можна віднести дикорослі ягоди: аронію, іргу, гумі та йошту (гібрид агрусу та чорної смородини). Але більш широке використання цієї сировини, при виготовленні різних продуктів харчування уповільнюється недостатньою кількістю інформації: по хімічному складу, технологічних властивостях, а також відсутністю технологій і обладнання для їх виробництва. Такі види дикорослих ягід, як кизил, аронія, чорниця, калина достатньо широко використовуються у виробництві фруктових консервів, патентно-інформаційний пошук показав, що дані по збереженню барвних речовин та вплив на них різних способів попередньої підготовки сировини, мало вивчені та носять суперечливий характер. В Західній Європі йошта достатньо поширена, а в країнах Східної Європи - найчастіше виконує декоративні функції. Оскільки вона має високі технічні та споживчі властивості та є джерелом природних БАР, але для промислової переробки практично не використовується. Хоча в літературі є багато інформації про лікувальні властивості цієї ягоди.

Метою даної роботи було проведення комплексу фізико-хімічних, біохімічних досліджень, які б дозволили підтвердити доцільність використання ягід йошти у консервуванні.

Отримані дані по хімічному складі чорної смородини, агрусу та йошти, дозволяють стверджувати, що йошту як сировину доцільно використовувати у виробництві фруктових консервів.