

УДК 664.8

Н. Моспанко, Г. Карпик, канд. техн. наук

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ РЕВЕНЮ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ

N. Mospanko, G. Karpuk Ph.D.

THE VALUE OF RHUBARB AND PERSPECTIVES OF GROWING IN UKRAINE

Ревінь – ранньовесняна вітамінна культура. Всі її частини багаті біологічно-активними речовинами. Корені містять антраглікозиди та дубильні речовини. В черенках листків відмічається значний вміст вітамінів С, Р, пектинових речовин, солей кальцію. М'якоть багата на цукри та органічні кислоти: яблучну, лимонну, янтарну, фумарову, щавелеву; мінеральні солі калію, фосфору, магнію.

Хімічний склад ревеню визначає його фізіологічні властивості. Вживання даної рослини у великих кількостях призводить до послаблення, а у малих - проявляє в'язучий ефект, що сприяє покращенню стану організму при захворюваннях шлункового тракту, особливо при зниженій кислотності. В лікувальних цілях ревінь використовують як жовчогінний засіб, який підвищує виділення шлункового соку, сприяє очищенню печінки, покращує діяльність кишківника, що особливо важливо для людей похилого віку.

Як лікарський засіб ревінь застосовують у вигляді екстракту, сиропу, порошку з сухих коренів. Високий вміст у складі даної рослини біологічно активних речовин, обмежений термін зберігання дає можливість використовувати його в харчовій промисловості не лише у свіжому вигляді, а й у консервованому. З нього виготовляють джеми, повидло, варення, компоти, цукати. Останнім часом відмічається тенденція до збільшення попиту на різні види соусів, значення яких у харчуванні людини надзвичайно велике. Поряд з покращенням органолептичних показників якості страв, вони збагачують їх склад. А завдяки присутності екстрактивних речовин, органічних кислот збуджують секрецію травних залоз, сприяють кращому засвоєнню основних компонентів. Аналіз ринку консервованих продуктів показав, що незважаючи на широкий асортимент консервованих соусів, соуси з ревеню - відсутні.

Таким чином, є доцільним розглянути можливість розширення асортименту соусів за рахунок використання ревеню. При цьому, слід звернути увагу на способи збереження його високої харчової та біологічної цінності в процесі переробки та консервування. При цьому, слід звернути у вагу на на способи збереження його високої харчової та біологічної цінності в процесі переробки та консервування, адже відомо, що вітаміни, якими багатий ревінь, руйнуються під впливом високих температур.

Використовувати ревінь можна лише з початку травня і до середини червня, адже пізніше черешки його грубіють, і в них починає підвищуватися концентрація щавлевої кислоти, а це шкідливо. Саме тому важливо продовжити термін використання соусів з ревеня шляхом консервування, адже вони чудово доповнюють страви, та підвищують їх харчову та біологічну цінність.

Література

1. Пищевая химия / Под ред. Л.П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 581с.
2. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б.Л. Флауменбаум, А.Т. Безусов, В.М. Сторожук, Г.П. Хомич. – Одеса: Друк, 2006. – 400 с.