УДК 664.8

ИССЛЕДОВАНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА КОРНЕВОГО СЕЛЬДЕРЕЯ

Голях Е.А., Декайло С.А.
Научные руководители - Кузнецова Л.В., ст. преподаватель
Доброскок Л.П., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Сельдерей корневой отличается большим содержанием биологически активных веществ, ценнейший продукт питания и лечебное средство, так как способен выводить шлаки из организма, способствует похудению человека, создает ощущение сытости, хотя беден калориями, нормализует деятельность сердечно-сосудистой системы.

Целью нашей работы является разработка новых овощных консервов с использованием сельдерея.

На данном этапе работы проведены исследования химического состава сельдерея корневого.

Исследованный сельдерей корневой имеет достаточно высокое содержание растворимых сухих веществ (10,8 %). Сахара составляют 42,5 % от общего содержания сухих веществ. В составе сахаров редуцирующие сахара и сахароза находятся примерно в одинаковых количествах (1,51 % и 1,74 % соответственно). Кроме сахаров, в корне сельдерея содержится крахмал (0,65 %), а также многоатомный спирт манит, обусловливающий сладкий вкус корнеплода и использование его в диабетическом питании.

В исследованном сельдерее установлено высокое содержание пищевых волокон, в составе которых пектиновые вещества – 1,41 %., клетчатка – 2,32 %., благодаря чему обеспечивается способность сельдерея выводить из организма токсичные вещества и шлаки. В сельдерее корневом довольно высокое по сравнению с другими корнеплодами (например, морковью) содержание витамина С – 12,68 мг/100г.

Зольность сельдерея составляет 1,16 %. В составе золы содержание натрия в 4 раза больше, чем кальция, что делает сельдерей самым полезным корнеплодом с защитными свойствами. Одним из наиболее важных процессов, в которых натрий играет значительную роль, является предотвращение сгущения крови и лимфы. Кроме того, присутствие биологического натрия в корнеплоде сельдерея улучшает вкусовые качества пищи, позволяет уменьшить содержание соли, что следует учитывать при разработке рецептур продуктов.

Таким образом, исследования показали, что корневой сельдерей содержит биологически активные вещества, благодаря чему может быть использован для изготовления новых овощных консервов с функциональными свойствами.