

ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОРНЕВОЙ ПЕТРУШКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВОВ

Бирюкова Е.В.

Научные руководители – Доброскок Л.П., ст. преподаватель,

Кузнецова Л.В., ст. преподаватель

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Анализ литературных источников по теме исследования позволяет заключить, что петрушка - ценнейший продукт питания и лечебное средство. Петрушка обладает приятным запахом и пряным вкусом, который обусловлен содержанием во всех частях растений эфирного масла (в плодах 2 – 7 %, в свежем растении — 0,016—0,3 %, в сухих корнях — до 0,08%). Листья, семена и корни ее богаты витаминами, гликозидами и другими полезными соединениями. По содержанию аскорбиновой кислоты (витамина С) петрушка превосходит многие фрукты и овощи. В корнях петрушки содержится до 1,5 % белка. Среди другой растительной пищи петрушка выделяется высоким содержанием витамина К: в 30 г свежей зелени его содержится 123 мкг, или 153,8% от дневной нормы. Витамин К не только обеспечивает нормальную свертываемость крови, но и помогает организму в усвоении кальция, необходимого для здоровья костей, поэтому полезные свойства петрушки в борьбе с остеопорозом несомненны.

В 100 г корнеплодов и зелени петрушки содержится 17 мг каротина. Кроме того, петрушка содержит витамины В₁, В₂, К, РР, соли магния, железа, ферментные вещества, инулин, регулирующий обмен глюкозы в крови. 100 г петрушки содержит 340 мг калия, что делает ее незаменимой при болезнях сердечнососудистой системы, нарушениях мочевого выделения, при сахарном диабете.

В современной медицине ряда стран корни используются для возбуждения аппетита, усиления желудочной секреции, как мочегонное и спазмолитическое средство при заболеваниях почек и мочевого пузыря и в качестве мягкого слабительного. Некоторые зарубежные исследователи пишут о влиянии сока петрушки на процессы окисления в организме, значения его для поддержания нормальной функции надпочечников и щитовидной железы. Отмечается укрепляющее действие петрушки на сосуды, и, прежде всего, на капилляры, поэтому ее назначают в диету больным сахарным диабетом. Зелень петрушки и корень обладают небольшим сахароснижающим эффектом.

На данном этапе работы нами исследованы основные показатели химического состава корневой петрушки.

В исследованных корнеплодах установлено высокое содержание растворимых сухих веществ – 23,2 %, большую часть которых составляют сахара – 62,3 %. Установлено высокое содержание пищевых волокон, в составе которых пектиновые вещества, клетчатка, инулин. В петрушке довольно высокое содержание витамина С – 21 мг/100г, содержание каротина – 12,5 %. Зольность петрушки составляет 1,3 %. В составе зольи преобладает калий.

Полученные результаты подтверждают ценность химического состава корневой петрушки и актуальность исследований по разработке технологии и рецептур новой консервированной продукции с ее использованием.

Предложены рецептуры такой продукции, планируются исследования по оптимизации технологических параметров переработки корнеплодов петрушки.