

ИССЛЕДОВАНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ЯГОД КРЫЖОВНИКА

Цыганкова Ю.С.

**Научный руководитель – Кузнецова Л.В., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Крыжовник наряду со смородиной, земляникой и малиной является одной из самых распространенных и высокоурожайных культур. Крыжовник характеризуется богатым химическим составом и отличными вкусовыми качествами ягод, которые употребляют как в свежем виде, так и в переработанном виде.

В ягодах крыжовника гармонично сочетаются витамины С и Р, причем витамина С в них содержится не меньше, чем в апельсинах и лимонах, содержатся витамины группы В, а также минеральные вещества и микроэлементы: медь, железо и марганец, способствующие усвоению витаминов и играющие важную роль в профилактике и лечении малокровия. Одним из наиболее ценных компонентов ягод крыжовника является пектин. По способности накапливать пектин крыжовник относится к группе растений-антирадиантов.

Учитывая богатый химический состав ягод, медики рекомендуют использовать ягоды крыжовника при заболеваниях сердца, почек, желудочно-кишечного тракта, при атеросклерозе, анемии, ожирении и при нарушении обмена веществ, а также в качестве мочегонного, желчегонного и слабительного средства.

В Республике Беларусь районировано более 40 сортов крыжовника. Несмотря на большую распространенность крыжовника его физико-химические, органолептические и технологические свойства мало изучены.

Целью нашей работы являются исследования по использованию ягод крыжовника для производства консервированных продуктов.

На первом этапе работы нами исследованы районированные в нашей республике сорта крыжовника Финский, Родник и Янтарь, урожая 2009 года. Ягоды были собраны в сезон массового сбора, т.е. в стадии полной зрелости.

В результате исследования химического состава ягод установлено наиболее высокое содержание сухих веществ и сахаров у сортов Финский (10,2 % и 7,65%) и Янтарь (9,6 % и 7,12%). Преобладают в крыжовнике редуцирующие сахара, на их долю в ягодах всех исследованных сортов приходится около 90% сахаров.

Ягоды сорта Янтарь имеют наибольшую кислотность (2,1 %), кислотность ягод сортов Финский и Родник - 1,7 % и 1,2 % соответственно.

Все исследованные сорта отличаются высоким суммарным содержанием пектиновых веществ: 2,07% (Финский), 1,65% (Янтарь), 1,54 % (Родник).

Крыжовник богат витамином С. При исследовании установлено, что наибольшее количество витамина С (45,8 мг/100г) содержится в крыжовнике сорта Финский. В ягодах сортов Янтарь и Родник содержание витамина С составило 35,6 мг/100г и 28,5 мг/100г соответственно. Крыжовник исследованных сортов существенно различается и по содержанию фенольных соединений: от 290 мг/100г в ягодах сорта Финский, до 548 мг/100г в ягодах сорта Янтарь.

Таким образом, проведенные исследования показывают, что химический состав ягод крыжовника разных сортов имеет существенные различия, что необходимо учитывать при использовании их в консервировании.