

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕБЛЯ РЕВЕНЯ, КАК НОВОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА

Полесова А.А., Оганнисян С.А., Калинина В.В.

Научный руководитель – Мацикова О.В., к.т.н., доцент

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь

В Республике Беларусь ревеня в промышленных масштабах не выращивается и не перерабатывается, однако это многолетнее растение неприхотливо и дает высокие урожаи. В традиционной славянской кулинарии ранее черешки ревеня использовались при приготовлении напитков, пирогов и других изделий.

Во многих литературных источниках содержится информация, что листья ревеня в пищу не используются. Однако, в последнее время европейскими и российскими учеными проведены исследования их химического состава и технологических свойств и листья ревеня рекомендованы для массового, в том числе профилактического, питания.

Учеными показано наличие в ревене редких полифенолов антраценпроизводного ряда, устойчивых при кулинарной обработке, производных кверцетина, органических кислот, микроэлементов и пищевых волокон позволяют использовать его в качестве ингредиента при производстве продуктов функционального назначения [1].

Обобщенные данные по биохимическому составу и использованию различных частей ревеня систематизированы в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Биохимический состав и использование различных частей растения ревеня

Часть растения	Биохимический состав	Способы использования
Черешки	Органические кислоты – 1,0%; пектин – 1,0-2,5%; клетчатка – до 3,2%. Минералы (мг/100г): К-325, Са-44; Mg-17; P-25. Витамины (мг/100г): С-10; В2-0,1; PP-0,1; Е-0,2; А-0,2.	Для сиропов, напитков, кондитерских изделий
Листья	Кверцетин (до 6%), рутин, оксалат кальция, органические кислоты (3%), антрахинон-гликозиды	Для гарниров, соусов, п/ф

Анализ данных таблицы 1, показывает, что ревеня – один из самых ранних витаминных овощей, в котором содержатся витамины группы В, витамины С, Н, Е, Mg, P, Са, К, каротин, микроэлементы, смолы, крахмал, дубильные вещества, флавоноиды, минеральные соли, белки, углеводы, фолиевая кислота, клетчатка.

Ревеня оказывает противомикробное и противовоспалительное действие, положительно влияет на здоровье почек и кишечника, помогает лучшей усвояемости пищи. Также овощ содержит уникальные природные химические соединения, которые оказывают выраженное антиоксидантное действие [1].

### Список использованных источников

1. Оценка химического состава и технологических свойств листьев ревеня как нового ингредиента пищевых продуктов с функциональными свойствами – Текст: электронный. – <https://cyberleninka.ru/article/n/otsenka-himicheskogo-sostava-i-tehnologicheskikh-svoystv-listiev-revenya-kak-novogo-ingredienta-pischevyh-produktov-s-funksionalnymi?ysclid=mbhl85gmaw138282406> (дата обращения: 14.02.26).