

ХАРАКТЕРИСТИКА СВОЙСТВ ТИМЬЯНА (THYMUS) КАК ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Шелегова Н.А., Болотько А.Ю., Урбанович Т.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

Растительное сырье, благодаря многовекторности положительных свойств, является востребованным для использования в технологиях самых разнообразных продуктов питания. Так, экстракты большинства пряно-ароматических растений содержат большое количество БАВ, отличаются простотой внесения в продукт, обеспечивают хорошие органолептические показатели и оригинальность вкуса.

Одним из ряда лекарственных растений, произрастающих на территории Беларуси, перспективным для дальнейшего использования при разработке оригинальных рецептур напитков являются растения рода тимьян (*Thymus*). Целью научной работы являлось изучение возможности применения различных видов тимьянов при создании новой продукции. Для достижения указанной цели решались следующие задачи:

Рассмотрены ботанические характеристики наиболее известных и распространенных на территории Беларуси двух видов тимьянов – тимьян обыкновенный (*Thymus vulgaris*) и тимьян ползучий (*Thymus serpyllum*).

Рассмотрен ареал распространения и мест обитания тимьяна. Установлено, что род *Thymus* имеет преобладающее распространение в умеренном поясе Европы. На территории Республики Беларусь оба изучаемых вида тимьяна растут по опушкам сухих сосновых лесов, на открытых песчаных местах, т.е. на суходолах.

Изучены особенности заготовки и оптимальные условия хранения тимьяна. Установлено, что для лечебных и пищевых целей целесообразно использовать облиственные ветки растения. В ходе исследования изучены сведения о существующих и возможных аспектах применения тимьяна. В первую очередь, большой интерес представлял химический состав тимьяна, особенно литературные и экспериментальные данные о составе эфирного масла этого растения.

В результате изучения химического состава тимьяна *Thymus vulgaris* и *Thymus serpyllum* полученные экспериментальные данные были систематизированы и позволили говорить о разнообразном химическом составе и специфическом действии веществ, входящих в пул биологически активных веществ тимьяна (*Thymus*). В составе обнаружены такие вещества, как сахара (лимитирующим является фруктоза), пектиновые вещества (гидро- и протопектин), полифенольные вещества (преобладают лейкоантоцианы), богатый витаминный состав, представленный витаминами группы В, витаминами С, Е, К и широкий спектр минеральных компонентов.

Тем не менее, качество тимьяна определяется содержанием эфирного масла, которого должно быть не менее 0,1% в пересчете на сухое сырье. В качестве одного из методов идентификации сырья в Государственной фармакопее Республики Беларусь с целью гармонизации требований с Европейской фармакопеей применяется тонкослойная хроматография, которая сводится к обнаружению в метиленхлоридном экстракте растения доминирующих компонентов эфирного масла – тимола и карвакрола. Кроме этого, идентифицировано более 20 веществ, относящихся к составным частям эфирного масла.

Таким образом, ценность растения рода *Thymus* представляет определенный интерес для дальнейшего изучения возможности использования в новых пищевых технологиях.