

ЧИ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ ВЛАСТИВОСТІ ГОРОБИНИ У МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ?

Горобина - цінна лікарська, плодова і декоративна рослина. Росте на різноманітних ґрунтах, довговічна, деякі її види можуть жити до 200 - 300 років. Заготовляють плоди горобини у період повної зрілості як дикоростучих, так і культурних дерев. Збір рекомендується проводити у вересні - жовтні після перших заморозків, коли плоди втрачають терпкий смак.

плодах містяться вітамін С (до 160 мг%), флавоноли (150 - 229 мг%), катехіни (114 - 412 мг%), антоціани, каротиноїди: β -каротин (0,53 - 4,62 мг%), β -каротин-епоксид, криптоксантин, яблучна (2,01 - 2,70%), лимонна, винна, янтарна, виноградна кислоти; цукри: глюкоза (3,8%), фруктоза (4,3%), сахароза (0,7%), І-сорбоза; спирт-сорбіт, урсолова кислота, дубильні речовини (близько 0,3%), значна кількість амінокислот (235,9 мг%), серед яких виявлено цистин, цистеїн, лізин, гістидин, аргінін, аспаргінова кислота, гліцин, α -аланін, тирозин та ін. Гіркий смак плодів обумовлений моноглікозидом парасорбінової кислоти (0,8%). Кількість вітамінів, органічних кислот і цукрів коливається в залежності від місця зростання та ступеня зрілості плодів. За кількістю каротину плоди горобини перевершують ряд сортів моркви. За вмістом Р-активних речовин горобину можна поставити на одне з перших місць серед плодово-ягідних культур.

Листя горобини містять близько 200 мг% вітаміну С і флавоноли: астрагалін, гіперозид, кемпферол-3-софорозид, кверцетин-3-софорозид, ізокверцитрин. У квітках виявлено кверцитрин і спиреозид. У насінні міститься 22% жирної олії і трохи глікозиду амігдаліна. В корі містяться дубильні речовини.

У медичній практиці висушені плоди горобини застосовують головним чином у вигляді чаю і зборів як профілактичний і лікувальний засіб при цинзі та інших авітамінозах, а рідкий екстракт з свіжих ягід - як ніжне проносне.

Встановлено, що ефірний екстракт горобини підвищує згортання крові, сорбінова кислота володіє бактерицидною дією.

Горобина широко використовується в якості лікувального засобу за кордоном. У Болгарії її застосовують як послаблюючий, сечогінний, кровоспинний, при ревматизмі, каменях у нирках і сечовому міхурі і як високовітамінний засіб. В Польщі - при діабеті, захворюваннях нирок, печінки, сечового міхура і авітамінозі. В Угорщині нею лікують дизентерію, в Норвегії - водянку, а також використовують зовнішньо у вигляді компресів для лікування відкритих ран і переломів.

У народній медицині свіжі плоди горобини застосовують як сечогінний, кровоспинний і проносний засіб, а сік і сухі ягоди - при дизентерії та для збудження апетиту, настій сухих ягід - при геморої та як протицинготний засіб. Також плоди горобини використовуються при атеросклерозі, гіпертонічній та нирковокам'яній хворобі.

Плоди горобини знаходять широке застосування в харчовій і кондитерській промисловості для приготування варення, пастили, соків плодово-ягідних напоїв, начинок, оцту. Особливо цінними є сорти з великими і солодкими плодами, багатими соком (44 - 56%). Зрілі плоди можуть бути використані для отримання каротину, а зелені - цінна сировина для отримання яблучної кислоти.

Сік горобини вже використовують у молочній промисловості для приготування кефіру та йогурту з соком чорноплідної горобини та буряка. Для збільшення вмісту вітамінів та амінокислот в молочнокислих продуктах можна вводити сік горобини червоної. Також молочні продукти з вмістом соку горобини можна використовувати з лікувально-профілактичною метою при авітамінозі, дизентерії, для збудження апетиту. Введення соку червоної горобини у молочні продукти дасть змогу збільшити асортимент молочних продуктів функціонального призначення.

Отже, дослідження впливу соку червоної горобини на склад та якість молочних продуктів, а також їх подальший вплив на організм людини є актуальним питанням сьогодення враховуючи необхідність створення та розробки і впровадження нових функціональних продуктів харчування.