

УДК 635.751: 631.563.8

ПРОБЛЕМИ У ЗБЕРІГАННІ ЗЕЛЕНІ КОРІАНДРУ

Нестеров Ю.Ю., магістр 1-го року навчання,
Науковий керівник: Прісс О.П., д.т.н., професор
Таврійський державний агротехнологічний університет
e-mail: olesyapriss@gmail.com

Актуальність теми. Кінза (коріандр) є однією з найдавніших прянощів, відомої людству, здавна використовують зелені листочки (кінза) і маленькі округлі насіння (коріандр). Кінза - джерело вітамінів, макро- і мікроелементів, в її склад входять вітаміни А, В₁, В₂, В₃, В₆, В₉, С, Е, К, РР, холін, а також натрій, кальцій, калій, фосфор, залізо і мідь. Кінза містить ефірні масла, пектин, рутин і алкалоїди.

Зелень кінзи має бактерицидну дію. Кінза виводить зайву воду і розчинені в ній токсини, сприятливо впливаючи на серцево-судинну систему і нирки. Вона зміцнює судини, виводить непотрібний холестерин і знижує тиск в кров'яному руслі. Кінза збуджує апетит і активно бере участь в травленні «важких» жирних і білкових продуктів, підсилює перистальтику шлунково-кишкового тракту, тому активно використовується в раціоні людей, які є прихильниками здорового харчування.

Постановка проблеми. Незважаючи на корисність зелених культур, вони також мають істотний недолік – вони швидко псуються. Причин, за якими свіжі трави починають псуватись в холодильнику, може бути відразу декілька. Найбільшою проблемою при зберіганні кулінарних трав та листової зелені є велика поверхня випаровування, що призводить до швидкої втрати маси. Втрата вологи овочами під час зберігання негативно впливає на нормальне протікання процесів обміну речовин. В результаті зневоднення знижується тиск всередині клітини і клітинній стінці, що виражається в зниженні тургору, текстурних змінах і втраті кольору. Крім того, свіжі трави та листові зелені мають високий рівень метаболізму, що посилюється в післязбиральний період. Через надмірну кількість вологи листя покриваються слизом, в той час як її нестача призводить до висихання. Під впливом світла зелень, особливо м'яка, починає жовтіти. Надлишок кисню (а для деяких трав і дуже низькі температури) сприяє зміні забарвлення листя на коричневий [1].

Мета статті. Для подовження термінів споживання потрібно знайти спосіб, за допомогою якого вдасться досягти найкращого результату. Найпопулярнішими методами є зберігання свіжої та замороженої продукції в холодильнику, зберігання зелені в поліетиленовому пакеті, вакуумні контейнери, сушка зелені. Але нашою метою є розробка і дослідження нового способу зберігання зелені.

Основні матеріали дослідження і висновки. Перспективним є спосіб зберігання зелені з використанням живильного середовища на основі агрогелю та антиоксидантів. Цей спосіб розроблено фахівцями Таврійського державного агротехнологічного університету та апробовано на зелені петрушки [1]. Подібні дослідження були проведені для зелені коріандру і отримані результати дозволяють стверджувати, що при використанні живильного середовища можна знизити рівень природної втрати маси; підвищити вихід стандартної продукції; уповільнити інтенсивність дихання; зменшити інтенсивність протікання метаболічних процесів. Тобто запропонований спосіб запобігає руйнації біологічно активних речовин зелені, що сприяє отриманню продукції високої якості.

Список використаних джерел:

1. Прісс О. П. Якісні показники зелені петрушки під час зберігання з використанням гідрогелю та антиоксидантів / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб.наук.пр. – Харків, ХДУХТ, 2014. – Вип. 1 (19). – С. 252-261.