

## НОВА ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕЛЕНІ КОРІАНДРУ

Нестеров Ю.Ю., Email [mail.yurii.yurii@gmail.com](mailto:mail.yurii.yurii@gmail.com)

Таврійський державний агротехнологічний університет ім. Дмитра Моторного

Зеленні культури такі як кінза є дуже популярними у світі. Як правило, пряно-ароматичну зелень вживають для надання їжі специфічного смаку та аромату. Відомо, що пряно-ароматичні зеленні культури мають виражену антибактеріальну, протизапальну, противірусну та антиканцерогенну активність. Фітонутрієнти в зеленних овочах в основному втрачаються на етапах післязбиральної обробки, зберігання, під час сушіння, консервування, та заморожування. Слід відзначити те, що свіжі зеленні культури переважають висушені чи заморожені тим, що в свіжих зберігається специфічний аромат.

Проблемою усіх видів зелені в свіжому вигляді є швидке псування. Справа в тому, що зелень має велику поверхню випаровування, а це в свою чергу призводить до швидкої втрати маси. Через зневоднення всередині клітини і клітинній стінці знижується тиск. Внаслідок цього відбувається зниження тургору, текстурні зміни та втрачається колір [1,2]. Зберігати зелень кінзи використовуючи класичний спосіб рекомендується за температури близько 0 °С та відносній вологості не нижче 95 %. Зелень кінзи при 0 °С зберігається від 9 до 13 днів

Свіжу кінзу збирали в пучках по 50 г, зв'язували гумкою, охолоджували до температури близько 5 °С. Далі пучки зелені вкладали стеблами в поліетиленовий пакет наповнений гідрогелем концентрацією 1% (варіант 1) та таким же 1%- ним гідрогелем, що містив 0,25 % антиоксиданту хлорофіліпту (варіант 2). Контрольний варіант було залишено без живильного середовища. Пакетики з пучками зелені фасували у ящики та зберігали при  $1 \pm 0,5$  °С, та відносній вологості повітря  $95 \pm 3$  %.

Розглядалися три основних критерії припинення терміну зберігання зелені: зовнішній вигляд, запах і втрати маси. Закінченням терміну зберігання прийняли такий стан зелені, коли дегустаційний бал за зовнішній вигляд та запах був 5, або коли листя втратили 15 % свіжої маси. Такі показники відповідають межі прийнятного в'янення. Термін зберігання зелені кінзи у наших дослідженнях становив від 5 до 18 доби, залежно від варіанту (табл. 1)

Таблиця 1-Тривалість зберігання зелені коріандру, діб

Критерій зняття зі зберігання	Контроль	Варіант 1	Варіант 2
Зовнішній вигляд	10	15	21
Аромат	7	15	18
Втрати маси	5	21	21

Згідно з наведеними даними, використовуючи живильне середовище можна подовжити термін зберігання кінзи до 18 діб.

### Список використаних джерел:

1. Прісс О. П. Природна втрата маси під час зберігання зелені петрушки // О. П. Прісс, А. С. Кулик // Тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції «Вода в харчових продуктах і для харчових продуктів». – Харків: ХДУХТ., 2013. – С. 77-78.
2. Прісс О. П. Динаміка комплексу пігментів зелені петрушки при зберіганні / О. П. Прісс, А. С. Кулик // Матеріали тез Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні агротехнології за умов зміни клімату». Мелітополь: ТДАТУ, 2013. – С. 127–130.

**Науковий керівник: Прісс О.П., д.т.н., професор**