

## **ДЫНЯ КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

В настоящее время во всем мире большое значение приобретает проблема здорового питания населения. Одним из путей решения этой проблемы является расширение ассортимента продуктов из нетрадиционного пищевого сырья с высоким содержанием биологически активных веществ. Республика Туркменистан занимает ведущее место в мире по выращиванию бахчевых культур, в частности дыни. В настоящее время в Туркменистане культивируют более 300 великолепных сортов дынь местной селекции, среди которых такие известные сорта, как Вахарман, Гуляби, Гурбек и др.

Дыня — однолетнее травянистое растение семейства тыквенные (Cucurbitaceae), вид рода огурец, бахчевая культура, ложная ягода. Стебель округло-граненый. Листья крупные на длинных черешках, в пазухах листьев усики. Цветки раздельнополые, но встречаются и обоеполые. Плод — многосемянная тыква разнообразной формы. Родиной дыни считается Средняя и Малая Азия. Дыня тепло- и светлюбивое растение. На одном растении в зависимости от сорта и места возделывания может сформироваться от двух до восьми плодов. Плоды дыни имеют шаровидную или цилиндрическую форму, зеленой, желтой, коричневой или белой окраски, как правило, с зелеными полосками [1].

В соответствии с Программой здорового питания Туркменистана перед перерабатывающей промышленностью страны стоит задача по обеспечению населения пищевыми продуктами с высокой пищевой и биологической ценностью, в том числе из местного сырья. Бахчевые культуры, в частности дыни, играют значительную роль в рационе питания населения страны, являясь источником целого ряда необходимых организму человека веществ, прежде всего витаминов, углеводов и минеральных элементов. Главные достоинства дыни — ее пищевая и биологическая ценность, низкая калорийность, нежные пищевые волокна. Дыня содержит белки, углеводы, органические кислоты, сахара. Из общего количества сухих веществ сахара составляют 8–18 %. Преобладающим сахаром дынь считается сахароза. Благодаря высокому содержанию сахаров, хорошим вкусовым качествам, легкой усвояемости, плоды дыни имеют большое пищевое значение. Из минеральных элементов в дыне — калий, кальций, натрий, магний, фосфор, сера, хлор, цинк, фтор. Азотистые вещества, в том числе белки, содержатся в меньшем количестве, чем в других плодах и овощах [2]. В мякоти дыни присутствуют ви-

тамины А, Е, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР, β-каротин, инозин, биотин. Количество витамина С в плодах дыни колеблется от 2,4 до 34 мг % в зависимости от сорта. Лечебные свойства дыни связаны с содержанием в ней большого количества фолиевой кислоты и железа, которые участвуют в процессе кроветворения и способствуют нормальному течению окислительно-восстановительных процессов в организме. В дыне огромное количество ферментов, поэтому она хорошо усваивается кишечником. Кроме того, в мякоти дыни содержится значительное количество пектиновых веществ (12–15 %), что необходимо при диетическом питании [1, 2].

Таким образом, учитывая богатый химический состав дыни, следует рассматривать ее как перспективное сырье для производства продуктов с высоким содержанием биологически активных веществ.

### **Источники**

1. *Касьянов, Г.И.* Технология переработки плодов и семян бахчевых культур / Г.И. Касьянов, В.В. Деревенко, Е.П. Франко. — Краснодар : Экоинвест, 2010. — 148 с.

2. *Еренова, Б.Е.* Исследование химического состава дыни позднеспелых сортов / Б.Е. Еренова [и др.] // Вестн. Алматин. технол. ун-та. — 2015. — № 1. — С. 57–60.

**А.А. Молчанская**  
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **А.Н. Зоткина**

## **ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К СОЗДАНИЮ КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Значимое место в сегменте фармацевтического рынка имеет косметическая продукция лечебно-профилактического назначения.

На сегодняшний день объем спроса на косметику в Республике Беларусь вырос на 39 % и составил в 2017 г. почти 4 млрд шт. Производство в 2013–2017 гг. — в среднем 36,7 % общего объема предложения [1].

В обстановке острой конкуренции парфюмерно-косметической продукции (ПКП) производителям следует брать во внимание множество обстоятельств при отборе продукции к производству. Для производства рекомендуется отдавать предпочтение косметической продукции, содержащей преимущественно растительные компоненты; использовать современные технологии, что может предоставлять конкурентное превосходство на рынке ПКП и наибольшую популярность для потребителей [2].