

инструмента маркетинга в туристической индустрии ввиду их исключительной способности влиять на коммуникативные поведенческие паттерны современного социума.

К. М. Марцынкевич, аспирант
christina.vorona@gmail.com
БГЭУ (Минск)

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЯГОД ЖИМОЛОСТИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Ягоды жимолости редко употребляются в свежем виде, но в то же время служат сырьем для производства продуктов питания благодаря своему ценному химическому составу: процентное содержание сухих веществ составляет 11,6–14,7 %, сахаров — 2,9–5,2 %, пектиновых веществ — 1,1–1,45 %, витамина С — 22,7–27,4 мг на 100 г, витамина Р — 1035–1956 мг на 100 г, β-каротина — 0,05–0,32 мг, витамина В₁ — 0,8–3,8 мг, витамина В₂ — 2,5–3,8 мг, витамина В₉ — 7,2–10 мг на 100 г [1–4].

Пищевой промышленностью выпускаются следующие продукты из ягод жимолости: варенье, ягоды сушеные, ягоды замороженные, красящие пигменты интенсивного темно-красного цвета для кондитерской промышленности, мармелад «Жимолость», безалкогольный напиток «Жимолость» (тонизирующий), конфеты «Голубое озеро», горькая настойка «Атаманская особая». Учеными Тихоокеанского океанологического института им. В. И. Ильичева был получен водно-этанольный (40 %) экстракт, выделенный из выжимок после отделения сока жимолости съедобной (*Lonicera edulis*) [1, 2, 4].

Китайские ученые выделили из ягод жимолости 262 вещества, используемых в традиционной китайской медицине. Одним из биологически активных веществ является хлорогеновая кислота, оказывающая положительный эффект на организм человека. По антиоксидантной активности она в 27 раз превосходит флавоноид нарингенин, но уступает феруловой и кофейной кислотам. Также хлорогеновая кислота ингибирует биосинтез лейкотриенов, блокируя липоксигеназы, окисляющие арахидоновую кислоту, тем самым увеличивая усвояемость организмом человека арахидоновой кислоты [1, 2, 4].

На основании результатов гистологических исследований японские ученые доказали, что экстракты ягод голубой жимолости способны подавлять на клеточном уровне переорождение клеток. Важнейшую роль при этом играют такие соединения, как хлорогеновая кислота, фенолы, цианидин-3-гликозид, цианидин-3-рутинозид [2, 4].

Имея ценный химический состав, ягоды жимолости являются перспективной культурой для разработки новых видов продукции.

Источники

1. Quantitative determination of chlorogenic acid in Honeysuckle using microwaveassisted extraction followed by nano LC-ESI mass spectrometry / F. Hu [et al.] // *Talanta*. — 2009. — Vol. 77, № 4. — P. 1299–1303.
2. Piasek, A. The influence of sterilization with Enbiojet Microwave Flow Pasteurizer on composition and bioactivity of aronia and blueberried honeysuckle juices / A. Piasek, B. Kusznierevicz, I. Grzybowska // *J. of Food Composition and Analysis*. — 2011. — Vol. 24, № 6. — P. 880–888.
3. Рубашанова, Е. А. Динамика основных пищевых веществ культивируемой замороженной жимолости при хранении / Е. А. Рубашанова, В. И. Бакайтис // *Производство пищевых продуктов. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания*. — 2017. — № 1. — С. 23–27.
4. The importance of a taste. A comparative study on wild food plant consumptions in twenty-one local communities in Italy / M. P. Ghirardini, M. Carli, N. Del Vecchio [et al.] // *J. of Ethnobiology and Ethnomedicine*. — 2007. — № 3. — P. 22.