

Матеріали XX наукової конференції ТНТУ ім. І. Пулюя, 2017

УДК 664.8

В. Р. Сельський Проф., Ю. В. Угрин

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ ШОВКОВИЦІ У КОНСЕРВУВАННІ

Ph. D V. R. Selsky, Y. V. Uhryn

USING OF CANNING FRUITS MORUS

Шовковиця – листопадне дерево з тривалістю життя близько 250 років. Походить шовковиця з Ірану, Афганістану, Індії. Рослину культивують в Україні, Білорусії, Вірменії, Молдові і у багатьох країнах Європи.

Використовують шовковицю у шовківництві і як декоративне дерево. Крім того, шовковиця – прекрасне плодове дерево. Відомо 15 видів шовковиці. Плоди шовковиці (супліддя) бувають білі, рожеві, червоні, чорні, фіолетові розміром від 1 до 5 сантиметрів, містять велику кількість резвератролу, який є сильним рослинним антиоксидантом. Дозрівають плоди у червні-липні.

Червона шовковиця родом із Північної Америки, плоди мають сильний запах і кисло-солодкий смак. Плоди шовковиці чорної мають сильний привабливий запах і кисло-солодкий смак. Білі плоди шовковиці, батьківщиною яких є Східна Азія, мають сильний запах і солодкий смак.

Плоди шовковиці багаті на легкозасвоювані цукри (глюкоза, фруктоза близько 12%), вітаміни групи В, аскорбінову кислоту, вітаміни А, Е, РР, фолієву кислоту; макроелементи: калій; кальцій; магній; натрій; фосфор; мікроелементи: залізо, мідь, марганець, цинк, селен. Виявлені також ефірні олії, пектинові речовини, дубильні речовини.

У світі нараховується близько 400 сортів рослин. Плодові сорти шовковиця: Білосніжка, Діна, Надія, Чорнобрива. Плоди споживають у свіжому, висушеному і консервованому вигляді. Ароматний сік шовковиці добре тамує спрагу, корисний у період розумового навантаження.

Із суплідь виготовляють оцет і вино, віджимають сік, який уварюють до тих пір, поки не утвориться в'язка, сироподібна рідина, за своїм смаком нагадує мед. Її називають «бекмес». У деяких країнах плоди шовковиці сушать і додають у борошно. З ягід чорної шовковиці отримують харчовий барвник.

Середня калорійність 100г шовковиці складає 43 ккал. У народній медицині з лікувальною метою використовують сік плодів, який володіє відхаркувальною, бактерицидною, протизапальною дією, регулює діяльність кишечника і серцево-судинної системи.

У консервній промисловості із шовковиці виготовляють наповнювачі для кондитерських виробів, компоти, варення. Фруктова група консервів з шовковиці є популярною у населення, тому, що вони мають добрі органолептичні характеристики і корисні властивості.