

Перспективы использования смородины в производстве продуктов с высокой пищевой ценностью, повышающей их рыночный рейтинг

**Левгерова Н.С.,
доктор с.-х. наук,
главный научный сотрудник**

Мировое производство ягод смородины в 2014...2017гг. составило 550...635 тыс. тонн*



* по данным FAOSTAT

джем



желе



заморозка



СОКИ



Витамин С:
20 ягод = суточная
потребность

Кумарин снижает
свертываемость крови
и препятствует
образованию тромбов

Витамины Е, К,
В, РР, Fe, Zn, К,
Na, Ca, P, Mg,
эфирные масла,
пектины



Полезна при
слабом
иммунитете,
сахарном диабете,
гриппе, подагре

Улучшает работу сердца,
тонизирующее,
сосудорасширяющее,
противовоспалительное
средство

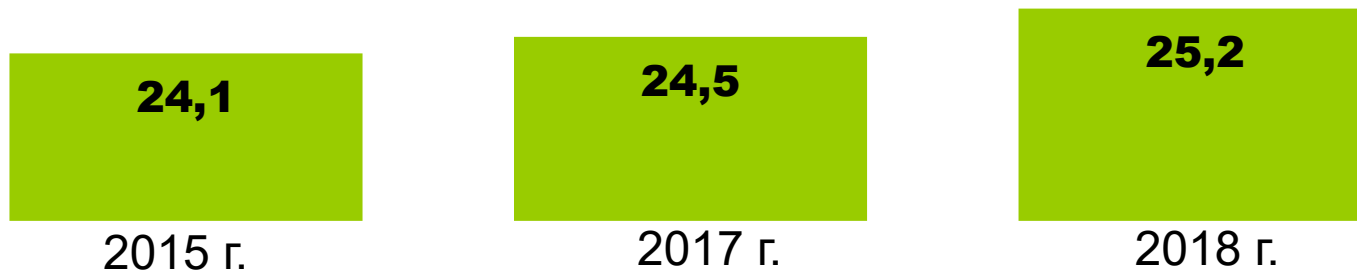
Содержание (мг/100 г) и сохранность (%) аскорбиновой кислоты в различных видах переработки (в среднем по многолетним данным)

Культура	Джем, желе		Компот		Сок	
	мг/100 г	%	мг/100 г	%	мг/100 г	%
Смородина черная	27,2	15,9	80,0	48,9	80,4	49,2
Смородина красная	7,0	15,6	–	–	25,9	48,1

Содержание (мг/100 г) / сохранность (%) Р-активных веществ в различных видах переработки (в среднем по многолетним данным)

Культура	Сок			Компот			Джем, желе		
	катехины	антоцианы	сумма	катехины	антоцианы	сумма	катехины	антоцианы	сумма
Смородина черная	130,8/ 47,5	115,4/ 67,2	242,4/ 49,0	249,6/ 92,7	137,0/ 86,2	389,6/ 73,5	101,3/ 36,7	61,9 / 41,2	166,0/ 32,3
Смородина красная	63,8 / 25,5	28,1 / 45,1	85,1 / 17,9	—	—	—	23,7 / 11,9	16,0 / 22,8	39,7 / 7,8

Среднедушевое потребление кондитерских изделий в год в России (кг)*



* по данным Ассоциации предприятий кондитерской промышленности («Асконд»)



ДОКЛАД ОКОНЧЕН
СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

