

Гузь Катерина

старший науковий співробітник

Шкорбот Тетяна

науковий співробітник

Гринчишин Ольга

науковий співробітник

Український інститут експертизи сортів рослин
м. Київ

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА НУТУ В СВІТІ В УКРАЇНІ

За поживною цінністю нут переважає всі інші види зернобобових культур, включаючи горох, квасолю та сою. Латинська назва нуту – *Cicer*, вважають, що вона походить від грецького «*kikus*», що означає «могутність» або «сила». Вміст білка в насінні нуту варіюється від 20,1 до 32,4 %. У сої, гороху та квасолі білка в насінні міститься більше. Однак відомо, що харчова цінність культури визначається не за кількістю білка, а за його якістю, яка залежить від ступеня збалансованості складу амінокислот, вмісту незамінних амінокислот, перетравності та характеру впливу на утилізацію білка деяких негативних факторів. За цими показниками, а також за вмістом основних незамінних кислот – метіоніну та триптофану, нут має перевагу перед іншими бобовими культурами [2].

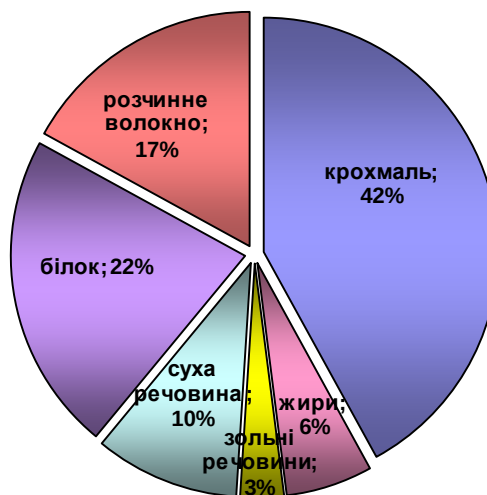


Рис. 1. Хімічний склад зерна нуту

Насіння нуту містить багато фосфору, калію та магнію, а також лецитину, рибофлавіну (вітамін B2), тіаміну (вітамін B1), нікотинової та пантетинової кислот, холіну. Вміст вітаміну С в насінні коливається від 2,2 до 20 мг на 100 г сухої речовини, причому в пророслому насінні його вміст швидко збільшується і на 12-й день після проростання становить 147,6 мг на 100 г сухої речовини [3].

В листках нуту містяться щавлева, лимонна та яблучна кислоти. Залежно від сорту вміст жиру в насінні коливається від 4,1 до 7,2 %, за цим показником нут переважає інші

бобові культури окрім сої [2]. Крім того, нут найбільш посухостійка культура серед бобових. Завдяки міцній кореневій системі та раціональному використанню води нут найбільше пристосований для вирощування в умовах недостатнього зволоження. Це єдина бобова культура, яка дає сталі, високі врожаї в засушливих та жарких умовах. Разом з тим він добре реагує на зрошення.

Насіння нуту містить багато фосфору, калію та магнію, а також лецитину, рибофлавіну (вітамін В2), тіаміну (вітамін В1), нікотинової та пантетинової кислот, холіну. Вміст вітаміну С в насінні коливається від 2,2 до 20 мг на 100 г сухої речовини, причому в пророслому насінні його вміст швидко збільшується і на 12-й день після проростання становить 147,6 мг на 100 г сухої речовини [1].

Список використаних джерел

1. Бушулян, О.В. Стійкість нуту до збудників фузаріозу в лабораторних умовах [Текст] / О.В.Бушулян, О.В.Бабаянц, В.І.Січкарь // Науково-технічний бюлетень ІОК УААН. – Запоріжжя. – 2000. – Вип. 5. – С. 119–122.
2. Вавилов, П.П. Бобовые культуры и проблема растительного белка [Текст] / П.П.Вавилов, Г.С. Посыпанов – М. : Рассельхозиздат, 1983 – 256 с.
3. Довідник з вирощування зернових та зернобобових культур [Текст] / [В.В. Лихочвор, М.І. Бомба, С.В. Дубковецький та ін.]. – Львів : Українські технології, 1999 – 408 с.



Дзюба Надія

к.т.н., доцент

Землякова Олена

старший інженер

Куш Анастасія

студентка

Одеська національна академія харчових технологій

м. Одеса

ЗБАЛАНСОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ – ОСНОВА ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ

Для натурального, здорового і в оздоровлюючого харчування має значення не лише те, що і скільки ми їмо, але й коли і як. Безліч так званих хвороб цивілізації пов'язані не лише з сучасним способом життя, але й перш за все з денатурованими продуктами харчування і способами їх комбінування в процесі споживання. На даний час лікарі і дослідники-дієтологи «рвуться у відкриті двері». Проте, скільки людей з надлишковою вагою, скільки страждає від різних порушень травного тракту, високого тиску, діабету і безлічі інших хвороб, виникнення яких пов'язане з неконтрольованою їжею. Тому, не дивлячись на широку пропаганду різних дієт, можна передбачити, що суспільство відносно культури харчування знає недостатньо.