

УДК 633.8(476.6)

**СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ
ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКИХ КУЛЬТУР
В ГРОДНЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Немшоп А.В., Алексеев В.Н.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Пряно-ароматические растения содержат в семенах или соцветиях, листьях, стеблях и других органах летучие ароматические вещества – эфирные масла, представляющие собой смесь разнообразных органических соединений: углеводов, спиртов, фенолов, эфиров, альдегидов, кетонов, и органических кислот.

К эфиромасличным растениям относятся такие растения, как тмин, кориандр, анис, фенхель, укроп, шалфей мускатный, мята перечная, Melissa лекарственная и др.

Тмин – двулетнее растение семейства сельдерейные. Плоды тмина содержат 4-7% эфирного масла, в состав которого входят карвон, используемый для придания запаха ликерам, и лимонен, применяемый в парфюмерии. Семена тмина содержат 14-16% жирного технического масла. Их также употребляют в качестве пряности в соленьях, в хлебопечении. Тмин – хороший медонос.

Кориандр – однолетнее травянистое растение семейства сельдерейные. Это важное эфиромасличное растение, возделываемое для получения плодов, содержащих от 0,2 до 1,2% эфирного масла, в состав которого входят линалоол, дециловый альдегид, терпены, и другие очень ценные соединения. Масло применяется в парфюмерной промышленности для физготовления ароматических веществ с запахом фиалки, лимона, лилии, розы, ландыша и др.

Кроме эфирного масла, в плодах кориандра содержится 18-22% жирного масла, богатого глицеридами олеиновой кислоты. Оно применяется в мыловарении, в текстильной и полиграфической промышленности.

Семена кориандра используются в медицине, в кондитерском, пивоваренном и других производствах.

Шрот, получаемый после отгонки из плодов эфирного масла и экстрагирования жирного масла, представляет собой хороший корм для скота. В одном килограмме шрота содержится 0,69 кормовой единицы.

Укроп относится к семейству сельдерейные и является одной из наиболее распространенных однолетних пряных культур. Пищевая ценность укропа определяется наличием в нем эфирных масел, флавоноидов (кварцетина, кемферола, изорамнетина), разнообразных витаминов и минеральных веществ.

Содержащиеся в пряно-ароматических растениях ароматические эфирные масла, глюкозиды и вкусовые вещества улучшают органолептические свойства продуктов, возбуждают аппетит и деятельность пищеварительных органов, усиливают усвояемость питательных веществ, благоприятно влияют на деятельность нервной и сердечнососудистой систем, а также на общепсихическое состояние человека. Кроме того, многие пряно-ароматические растения являются природным источником биологически активных веществ, которые используются при создании пищевых добавок лечебно-профилактического назначения, повышающих сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям и служащих профилактическим средством против болезни. Большинство пряностей активизируют вывод из организма различного рода шлаков, служат катализаторами ряда ферментных процессов.

В современной пищевой отрасли для придания готовым изделиям приятного аромата широко применяются ароматизаторы, которые могут иметь как природные, так и синтетическое происхождение. В последние годы отмечается усиленный приток на белорусский рынок зарубежных продуктов и компонентов для производства пищевой продукции, которая не всегда безопасна для здоровья человека. Закупка импортных пряностей сопряжена с расходом значительных валютных средств. Республика Беларусь располагает возможностями для освоения собственного производства пряно-ароматического сырья и замены им некоторых классических пряностей, синтетических ароматизаторов и консервантов в различных видах пищевой продукции: кондитерских изделиях, чайных, кофейных, безалкогольных напитков, пищевых концентратах, ликероводочный, винодельческий, мясомолочный, рыбной продукции и др. Потребность Республики Беларусь в пря-

но-ароматическом сырье постоянно увеличивается. Так, по данным государственной народнохозяйственной программы развития сырьевой базы и переработки лекарственных и пряно-ароматических растений на 2005-2010 годы «Фитопрепараты», потребность в плодах кориандра возросла с 80,7 т в 2005 г., до 110,9 т в 2010 г.. Потребность в плодах тмина гораздо больше, чем в плодах кориандра, она возросла с 176,8 т в 2005 г. до 232,7 т в 2010 г. Нуждаемость республики в плодах тмина небольшая – 3,7 т и 5,7 т соответственно.

В связи с увеличением потребности народного хозяйства в пряно-ароматическом сырье, согласно программе «Фитопрепараты», происходит увеличение площадей этих культур. Так с 2005 по 2010 г. произошло увеличение посевных площадей кориандра с 32 га до 102 га, тмина с 205,5 га до 237 га, укропа с 2 га до 9 га. По Гродненской области планировалось увеличение площадей с 50 га в 2005 году, до 63 га в 2010 году.

Создание в Республике устойчивого производства пряно-ароматического сырья позволит улучшить структуру питания населения, особенно проживающего в экологическо-неблагоприятных условиях, сократить импорт пряностей, увеличить экспортный потенциал пищевой промышленности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Аутко А.А., Забара Ю.М., Степура М.Ф. и др. Современные технологии производства овощей в Беларуси. - Мн.: «Типография «Победа», 2005. - С. 271.
2. Аутко А.А. Технология возделывания овощных культур. - Мн.: ООО Краеико-Принт, 2001. с.98.
3. Государственная программа возрождения и развития села. Минск. - 2004.- С. 167.
4. Растениеводство / Г.С Посыпанов, В.Е Долгодворов, Г.В Коренёв и др.: Под ред.Г.С Посыпанова. – М.: Колос, 1997. - С. 385-387.