

ОРЛЯК ОБЫКНОВЕННЫЙ (ЛАТ. PTERÍDIUM AQUILÍNUM) КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Чешко Т.Н., Масанский С.Л.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Современные тенденции рынка продовольственных товаров предполагают расширение рынка продуктов функционального назначения, важным сырьевым ресурсом для которых являются дикорастущие растения. При этом особое внимание уделяется изучению и использованию источников местной природной флоры. Нетрадиционным продуктом питания длительное время считались съедобные папоротники, особое внимание при исследовании которых уделялось папоротникам орляка. К перспективным источникам для производства продуктов функционального назначения можно отнести орляк обыкновенный (лат. *Pteridium aquilinum*), который остается недостаточно изученным.

В Китае, Корее, Японии и России молодые ещё не развернувшиеся листья и побеги орляка (улитки) используют в пищу. В промышленности применяют для приготовления клея, в пивоварении (обуславливается высоким содержанием крахмала), при производстве тугоплавкого стекла и зеленого мыла (обуславливается содержанием карбоната калия).

Произрастает в сосновых (53,5% лесного массива), елово-сосновых, сосново-дубовых и берёзовых лесах мшистого, черничного, но особенно орлякового типа, на полянах и в кустарниках; совместно с грушанками, майником, зелёными мхами. Предпочитаемые почвы - дерново-позолистые супесчаные или суглинистые, свежие или суховатые. По территории Белоруссии распространен крайне неравномерно: наиболее часто встречается в окрестностях Гродно, отмечалась вблизи Минска, Могилёва, Гомеля, Мозыря, Осиповичей, Борисова, Бегомля и других населённых пунктов.

Функциональные свойства орляка обусловлены высоким количеством белка - до 30 % (на сухой вес), сбалансированного по аминокислотному составу. Также орляк возможно рассматривать как источник минеральных веществ. Для всех видов характерно значительное содержание калия, у орляка так же довольно много натрия. Из микроэлементов в папоротниках в больших количествах встречаются марганец, железо, цинк, медь, кобальт. Кроме того отличает орляк высокое содержание пищевых волокон. Дефицит этого важного компонента в готовых продуктах питания ставит вопрос дополнительного их обогащения, для чего предлагается введение различных искусственных добавок. В папоротниках на долю пищевых волокон приходится 30-40% сухой, причем качественный их состав довольно благоприятен.

Кроме того, орляк отмечают как ценное природное лекарственное сырьё. Орляк активизирует, стимулирует укрепляет иммунную систему, снимает стрессы, укрепляет защитные силы организма. Отвары из корневищ и побегов используют как болеутоляющее, жаропонижающее, при болях в суставах и желудке.

Таким образом, представляются актуальными исследования, направленные на изучение и систематизацию информации с целью обоснования целесообразности заготовки и промышленной переработки, а также изучение потребительских, товароведно-технологических свойств для разработки функциональных продуктов с использованием орляка обыкновенного.