

Пинчукова Т.А.

Научный руководитель – Абрамович Н.В., к. т. н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Сегодня на прилавках магазинов появился богатейший выбор экзотических фруктов со всего мира, но зачастую мы даже не догадываемся о пищевой ценности, способах употребления этих «чудо плодов» и покупаем известные и «проверенные» нами фрукты.

В настоящее время самыми популярными и доступными экзотическими плодами являются цитрусовые. Цитрусовые объединяют большую группу разнообразных по внешнему виду и вкусовым свойствам плодов. Постоянно ведущаяся селекционная работа ежегодно пополняет их ряды.

Плод цитрусовых, или гесперидий, с ботанической точки зрения представляет собой ягоду и состоит из кожуры, мякоти, сердцевинки и семян. Во всех цитрусовых плодах содержатся лимонная кислота, витамины С, Р, В₁, В₂, каротин, гликозиды, обладающие Р-витаминной активностью, пектин, эфирные масла и другие физиологически активные вещества.

Среди цитрусовых наиболее известны апельсин, лимон, мандарин и грейпфрут, клементин, лайм, но в это дружное семейство также входят помело и кумкват.

В настоящее время помело и кумкват – это новые виды цитрусовых.

Помело (его еще называют, шэддок, пампельмус) сравнительно недавно появился в наших магазинах, но сразу привлек к себе внимание покупателей благодаря внушительному размеру и оригинальному названию.

Это один из крупных цитрусовых, азиатский аналог грейпфрута. Вес помело может достигать 2 килограммов, диаметр – 30 см. Плод покрыт толстой кожурой, разделен на дольки, уплотненной жестковатой перегородкой, внутри каждой дольки могут быть семена. Цвет зрелых плодов – от бледно-зеленого до желтого, а мякоти, в зависимости от сорта, – зеленовато-желтый или красный. В отличие от грейпфрута помело имеет более крупные волокна и отличается слегка горьковатым вкусом.

Помело повышает жизненные силы, улучшает настроение, работоспособность и выносливость; помогает при атеросклерозе, регулирует артериальное давление; ускоряет расщепление белка и жира; разработана специальная оздоровительная диета для лечения астмы с помощью помело.

Кумкват (его еще называют кинкан или же японский апельсин или фортуелла) – это фрукт поистине баловень матушки-природы: помимо ярко-оранжевого или красновато-оранжевого цвета и сочной мякоти, она наградила его сильным приятным ароматом и необычным вкусом, напоминающим мандарин с легкой кислинкой. Кумкваты представляют собой миниатюрные овальные или круглые апельсины размером от 3 до 5 см в длину и от 2 до 4 см в ширину. Масса плодов составляет всего лишь 10-15г. Этот плод едят вместе с кожницей – она тонкая со сладким и чуть терпковатым вкусом.

Кумкват часто привлекают к гибридизации с некоторыми цитрусовыми, известны следующие гибриды: каламондин (мандарин+кумкват), лаймкват (лайм+кумкват), оранжекват (апельсин+кумкват), цитранжкват (лимон+кумкват).

Кумкват повышает устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям окружающей среды, укрепляя иммунитет и естественные защитные факторы кожи; настойка из кумкватов с медом снижает уровень холестерина крови и помогает избавиться от сухого кашля.

Таким образом, новые виды цитрусовых, присутствующие на рынке Беларуси, характеризуются высокими потребительскими свойствами и их употребление в пищу избавит от авитаминоза, утомляемости, повышенной раздражительности, падения сопротивляемости организма инфекциям и других негативных метаморфоз.