

## ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДРЕСІНГУ НА НУТРИЦІОЛОГІЧНУ ЦІННІСТЬ РОКЕТ-САЛАТУ ГОРОДНЬОГО

Павлій І. В.

Науковий керівник: Новосел О. М.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

lenanovosell@ukr.net

**Вступ.** Рокет-салат, або рукола – *Eruca vesicaria* subsp. *sativa* (Mill.) однорічна трав'яниста рослина родини Капустяні – *Brassicaceae*. За даними літератури, у надземній частині рослини містяться клітковина, флавоноїди, ефірну олію, вітаміни, макро- та мікроелементи. Біологічно активні речовини рокет-салату сприяють покращенню метаболічних процесів, підвищенню рівня працездатності; вітамін К підвищує згортання крові. В останні роки листя рокет-салату все більш широко застосовуються в кулінарії. Вони є основою багатьох салатів, надаючи специфічний гострий гірчично-горіховий смак та сильний аромат.

Дресінги – це допоміжні страви-приправи певного складу, призначені надавати салатом додаткові смакові якості (пікантність, соковитість, солодкість, кислоту) і поєднувати інгредієнти салату між собою. Дресінги умовно поділяють на два види. Перший, найбільш низькокалорійний, варіант готується на основі суміші олії та оцту й ідеально підходить для зелених та овочевих салатів. Другий, найбільш густий і ситний варіант, готується на основі вершків, сметани, йогурту і пахти, що прекрасно доповнює м'ясні або рибні салати.

**Мета дослідження.** Метою нашого дослідження було вивчення впливу дресінгу на нутриціологічну цінність рокет-салату городнього.

**Матеріали та методи.** Для заправки листя рокет-салату використовували дресінги на основі оливкової олії, йогурту та кефіру з додаванням лимонного соку, яблучного, бальзамічного оцту або соєвого соусу. Експериментальні дослідження проводили за допомогою хімічних реакцій, хроматографії на папері та у тонкому шарі сорбенту. Вміст нутрієнтів визначали гравіметричним, спектрофотометричним і титриметричним методами аналізу.

**Результати дослідження.** Результати проведених досліджень свідчать, що при застосуванні дресінгів, які у своєму складі містять лимонний сік або оцет, збільшується вихід фенольних сполук. Дресінги на основі оливкової олії та йогурту сприяють кращому вилученню ліпофільних сполук, зокрема каротиноїдів.

**Висновки.** Таким чином, вперше було проведено вивчення впливу дресінгу на вихід нутрієнтів з рокет-салату городнього листя.

## ФІТОХІМІЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОВИНИ КОСАРИКІВ

Приходько А. Ю.

Науковий керівник: Новосел О. М.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

lenanovosell@ukr.net

**Вступ.** Види роду *Gladiolus* L. родини *Iridaceae* Juss. – бульбоцибулеві геофіти, давня відомі як декоративні та лікарські рослини. Рід *Gladiolus* L. налічується 255 видів,