

ИССЛЕДОВАНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ДИКОРАСТУЩИХ ЯГОД ПРОИЗРАСТАЮЩИХ НА АРКТИЧЕСКИХ ТЕРРИТОРИЯХ РФ, НА ПРИМЕРЕ ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА

Ш.А. Шамилов, Н.В. Заворохина

Уральский государственный экономический университет, г. Екатеринбург, Россия

Арктические территории РФ, характеризуются экстремальными климатическими условиями и обладают уникальным и ценным растительными ресурсами – дикорастущими ягодами, которые растут без вмешательства человека и вызревают в условиях экстремального воздействия окружающей среды, что способствует увеличению концентрации БАВ [1,2,3].

Одним из опорных регионов Арктики является Ямало-Ненецкий автономный округ (ЯНАО), который включает 7 районов (Красноселькупский, Надымский, Приуральский, Пуровский, Тазовский, Шурышкарский, Ямальский районы) [4], на землях лесного фонда ЯНАО создано 5 лесничеств: Красноселькупское, Надымское, Таркосалинское, Ямальское и Ноябрьское лесничества, согласно данным, Департамента природных ресурсов и экологии Ямало-Ненецкого автономного округа, установлено что округ обладает значительными запасами пищевых лесных ресурсов. Наиболее ценными пищевыми ресурсами являются ягоды: морошка, брусника, голубика, клюква, черника, средний ежегодный допустимый объем сбора которого составляет до 20 тыс. тонн. Для ягод водяники и княженики ежегодный объем сбора не установлен [5,6].

Для проведения исследования ягоды были самостоятельно собраны по достижению потребительской зрелости в 2023 году. Ягоды брусники, клюквы и водяники на территории Пуровского района, ягоды морошки и княженики в Приуральском районе, исследования химического состава ягод представлен на рисунке 1.

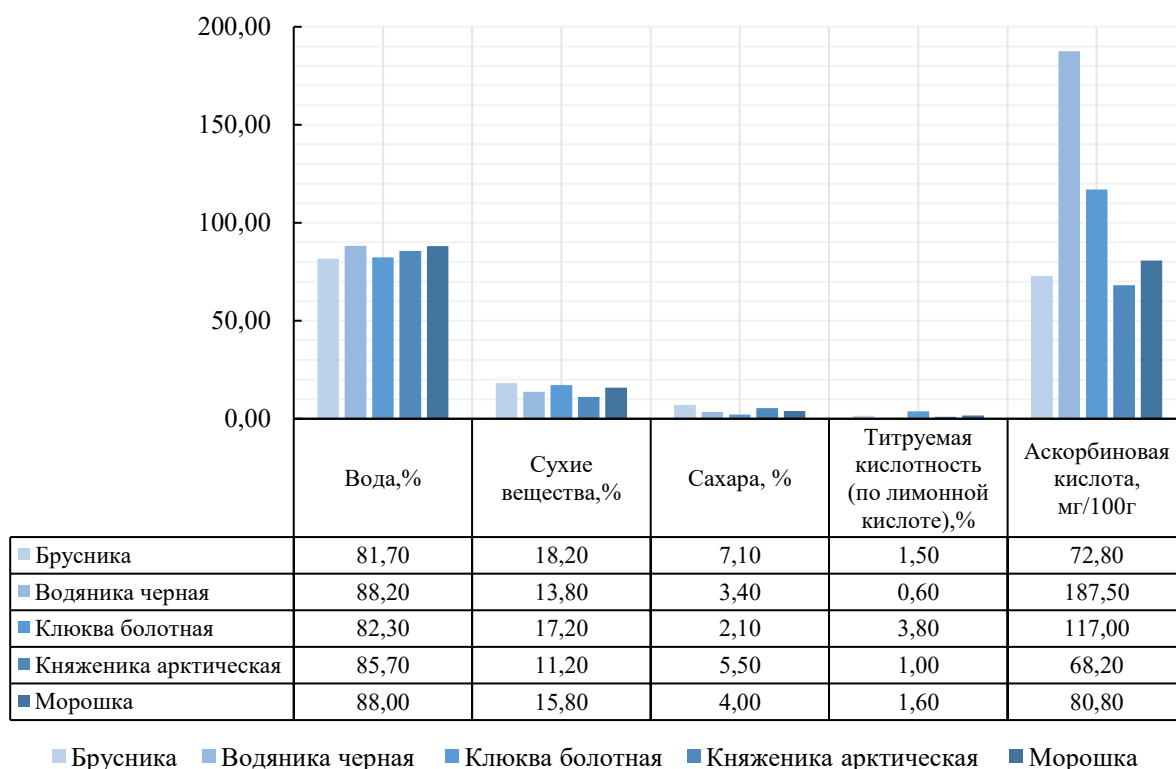


Рисунок 1. Химический состав дикорастущих ягод ЯНАО

Согласно результатам исследования химического состава, ягоды, произрастающие в Арктике, содержат высокую концентрацию аскорбиновой кислоты от 72,80-187,50 мг/100г. Что позволяет их использовать при разработке различных пищевых продуктов – напитков, кондитерских изделий, в качестве порошков с функциональными свойствами для обогащения традиционных продуктов питания.

Дальнейшие исследования будут направлены на разработку ягодных полуфабрикатов для использования в пищевой промышленности при разработке функциональных изделий с заданными потребительскими свойствами.

Литература

1. Шамилов Ш.А., Заворохина Н.В., Тарасов А.В. и др. Использование арктического ягодного сырья в технологии корпусных конфет // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2024. Т. 12. № 3. С. 41–47.
2. Shamilov Sh.A., Zavorokhina N.V., Tarasov A.V. Wild Arctic Raw Materials and Polyunsaturated Fatty Acids Use in the Functional Chocolate Truffle Development // Food Industry. 2024. V. 9. № 2. P. 50–59. doi: 10.29141/2500-1922-2024-9-2-6
3. Заворохина Н.В., Феофилактова О.В. Разработка адаптогенных напитков для снижения холодового стресса у жителей Крайнего Севера // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2022. № 3. С. 93–100. doi: 10.24412/2311-6447-2022-3-93-100
4. Лайшев К.А., Дубовик И.К., Белецкий С.Л. Резервы продовольственной безопасности Арктической зоны России // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. 2018. № 52. С. 177–183.
5. Приказ Департамента природно-ресурсного регулирования, лесных отношений и развития нефтегазового комплекса Ямало-Ненецкого автономного округа от 28 декабря 2018 г. № 5186 «Об утверждении Лесохозяйственного регламента Ямальского лесничества Ямало-Ненецкого автономного округа (на период 2019-2028 гг.)».
6. Постановление Губернатора Ямало-Ненецкого автономного округа от 22 февраля 2019 г. № 19-ПГ «Об утверждении Лесного плана Ямало-Ненецкого автономного округа».