

УДК 635.6

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА САНБЕРРИ

**Исаков Е.В., студент колледжа агротехнологий и бизнеса
Научный руководитель – Грошева Т.Д., к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: санберри, целебные свойства, пищевые качества.

В работе описано происхождение нового вида растения – санберри. Описаны морфологические особенности растения и его полезные свойства.

Санберри (*Solanum retroflexum*) – культурное растение семейства Пасленовые. Это растение называют еще солнечной ягодой (санберри: sun – солнце, berry – ягода). Санберри получено в результате скрещивания африканского паслена и европейского мелкоплодного стелющегося паслена. От африканского сородича по наследству санберри унаследовало урожайность, декоративность, крупноплодность ягод, а от европейского мелкоплодного паслена санберри достались вкусовые свойства. Гибрид санберри получен американским учёным селекционером Лютером Бербанком в 1905 году [1].

Санберри – неприхотливое, устойчивое к вредителям и болезням растение, переносящее небольшие заморозки. По биологическим свойствам культура идентична томатам, но санберри более холодостойкое и влаголюбивое растение. Куст высокий и развесистый, напоминает маленькое деревце высотой до 1,0-1,5 м, имеет толстый четырехгранный стебель с множеством пасынков. Цветки маленькие, по 10-15 штук в грозди, внешне напоминают цветы картофеля. Период цветения достаточно продолжительный. Плоды – мясистые ягоды, в начале их образования имеют зеленую окраску, затем эта окраска трансформируется в черный цвет с выразительным блеском. Размер спелой ягоды с вишню, по строению они близки к помидорам [1].

Свежие плоды Санберри являются ценным сырьем для производства продуктов здорового питания, так как содержат большое количество биологически активных (аскорбиновой кислоты - 48,2 мг/%, органических кислот - 0,96%), минеральных (калия - 890 мг/100 г, магния - 24 мг/100 г, железа - 1,1 мг/100 г, марганца 0,15 мг/100 г и йода 0,006 мг/100 г) и красящих (антоцианов - 887,7 мг/100 г) веществ. Кро-

ме того, свежие плоды паслена Санберри обладают высокой антиоксидантной активностью (229,4 мг/100 г) и содержат большое количество белков (2,6 %) и ароматических веществ (альдегидов-158,90 мг/100 г, алифатических монокарбоновых кислот - 138,43 мг/100 г). В конфитюре и варенье из плодов Санберри сохраняется высокая антиоксидантная активность (155,4 и 99,6 мг/100 г), большое количество ароматических веществ (220,37 и 229,31 мг/100 г), органических кислот (0,49 и 0,51 %) и антоцианов (271,4 и 228,4 мг/100 г). В плодах паслена Санберри обнаружено 10 аминокислот, из которых 4 (лейцин, метионин, треонин и валин) являются незаменимыми. В свежих плодах из незаменимых аминокислот преобладают треонин (5,3 мг/100 г) и валин (1,6 мг/100 г), а из заменимых – пролин (22,7 мг/100 г). В варенье и конфитюре содержание аминокислот меняется незначительно. Содержание свинца, мышьяка, кадмия и ртути в плодах паслена Санберри находится в пределах допустимых концентраций [2].

У паслена санберри много целебных свойств. За целебные свойства санберри называют чудо-ягодой. Это растение целебно от корней до верхушки. Плоды санберри благотворно влияют на остроту зрения, имеют слабительное, противоглистное и антисептическое действие. Ягоды с кислым молоком прикладывают к гнойным ранам, нарывам, язвам. Сок ягод санберри, разведенный водой (1:3), используют для полоскания горла при ангинах. Соком из листьев лечат хронический насморк [1, 3].

Настой используют при неврозах, головной боли, колитах, гастритах (5 г сухих измельченных верхушек стеблей с листьями заливают 250 мл кипятка, настаивают, укутав, 3 часа и принимают по 1 ст. ложке три раза в день до еды). Эта же доза сохраняется при циститах, нерегулярных менопаузах у женщин, гипертонической болезни, эпилепсии, судорогах, ревматизме, подагре, невралгиях. Настой применяют и при бронхиальной астме, заболеваниях кожи, сопровождающихся зудом, и наружно при золотухе, фурункулах, лишаях [3].

Для лечения гипертонии сок из листьев, стеблей и цветков санберри перемешивают в равных дозах с медом и принимают по 2-3 столовые ложки на ночь. Этот состав сначала слегка возбуждает, затем успокаивает, расширяет кровеносные сосуды, выводит соли, шлаки и мочевую кислоту из тканей организма, понижает и стабилизирует давление. Принимают до явного улучшения состояния больного. Вино, приготовленное из ягод, восстанавливает щелочную реакцию крови, устраняет ревматическое и подагрические явления и обладает мочегонными свойствами [1, 3].

Библиографический список:

1. Дамбаева, З.Б.. Новые овощные культуры для Забайкалья: методическое пособие / З.Б. Дамбаева, Б.С. Тодорхоев. – Улан-Удэ: Изд-во БГСХА им. В.Р. Филиппова, 2009. – С. 3-19.
2. Функциональная и пищевая ценность свежих и переработанных плодов паслена Санберри [Электронный ресурс] / Д.В. Акишин, В.Ф. Винницкая, М.Ю. Ветров, Т.Г. Причко, Н.В. Дрофичева // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания. – 2017. - №2.- URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/funktsionalnaya-i-pischevaya-tsennost-svezhih-i-pererabotannyh-plodov-paslena-sanberri> (дата обращения: 06.11.2017)
3. URL: <http://glav-dacha.ru/sanberri-polza-vyrashhivanie-ukhod...>

SANBERRI USEFUL PROPERTIES***Isakov E.V.*****Keywords:** *sanberr, curative properties, food qualities.**In work the origin of a new species of a plant – a sanberra is described. Morphological features of a plant and its useful properties are described.*