

ПРЯНОСТИ КАК ЛЕКАРСТВЕННОЕ СРЕДСТВО*Spices as a drug*

Лукиных С.В., магистрант, Шкаева Н. А.

Lukinykh S.V., Shkaeva N. A.

Южно-Уральский государственный университет

*South Ural State University**bubi-uybi_88@mail.ru*

Аннотация. Пряности занимают важное место в современной кулинарии. Они дополняют пищу, придают более изощренный вкус и аромат. Среди всего разнообразия каждый гурман сможет найти для себя подходящий вариант пряностей. Кроме того большинство пряностей обладают лечебными свойствами.

Summary. Spices occupy an important place in modern cooking. They complement the food, give a more sophisticated taste and aroma. Among the variety of every gourmet can find a suitable option spices. In addition, most spices have medicinal properties.

Ключевые слова: пряности, аромат, пища, лечебные свойства, питание.

Keywords: spices, flavor, food, medicinal properties, food.

На протяжении многих тысячелетий человек использует пряности для улучшения вкусовых качеств пищи. Причем многие пряности занимают достаточное место в арсенале лечебных средств. Пряности – продукт исключительно растительного происхождения. Для пряностей характерен аромат и разная степень жгучести. В тоже время вкус является свойством не самих пряностей, а возникает в сочетании их с основной пищей [1,2].

Определенный вкус, например, только соленый, кислый, сладкий, или горький придают пище приправы. Пряности употребляют лишь как добавки, для придания пище определенного акцента, их не применяют в значительных количествах. Если увеличить количество пряностей, то вместо приятного желаемого аромата появляется резкая, неприятная горечь. Пряности можно применять лишь в процессе приготовления и в крайне малых дозах [2].

Все растительные организмы выделяют фитоциды. Поэтому пряности обладают способностью подавлять рост и развитие бактерий, главным образом бактерий гниения, и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи. Кроме того большинство пряностей обладают профилактическими и лечебными свойствами, способствуют более полноценному усвоению пищи, стимулируют очистительные, обменные и защитные функции организма. Применение пряностей в лечебных целях – это настоящее искусство [3].

В качестве пряностей применяют различные части растений: плоды (перец черный, душистый, красный стручковый, анис, кардамон, ваниль, бадьян); семена (горчица, тмин); цветы или их части (гвоздика, шафран); листья (лавровый лист); кору (корица) [4].

Куркума – порошок высушенных корней куркумы длинной, пряность ярко-желтого цвета. Придает блюдам остроту и эффектное сочетание вкусовых оттенков. Куркума – прекрасный натуральный антибиотик. Очищает кровь, укрепляет желудок, рекомендуют при диабете, анемии, астме. Теплое молоко с куркумой издревле считается эффективным косметическим средством омоложения кожи, придает ей упругость и приятный цвет [2].

Гвоздика – это сухие бутоны тропического дерева, по форме напоминающие гвозди и обладающие теплым, терпким вкусом. Сильный ароматизатор, придает богатый вкусовой букет маринадам, рассолам, овощным блюдам и соусам. Часто используют гвоздику в кулинарии, для приготовления пудингов, фруктовых десертов, сладких сиропов. Гвоздика высоко ценится в медицине как бактерицидное средство. Настой и отвар гвоздики прекрасно помогает при зубной боли, дезинфицирует и освежает полость рта. Гвоздика помогает восстановить силы после нервного и физического переутомления, увеличивает объем и активность памяти [5].

Корица – ароматическая кора вечнозеленого дерева родом из Шри Ланки. Теплый горьковато-сладкий вкус корицы необычен и пикантен. Корица широко используется в кулинарии почти всех стран мира. Является богатым источником железа, кальция и витамина А. Корица улучшает циркуляцию крови, стимулирует пищеварение, помогает при простуде и способствует снижению веса. Показали исследования в Исследовательском центре человеческого питания, что ежедневное употребление по полчайной ложки корицы значительно снижает уровень сахара в крови. Корица полезна не только диабетикам, но и тем, у кого есть скрытые проблемы с сахаром крови. Активным компонентом корицы оказался водорастворимый полифенол МНСП. В лабораторных экспериментах это вещество продемонстрировало способность имитировать инсулин, активировать воспринимающий его рецептор и работать в клетках на равных с инсулином [2].

Шафран – оранжево-красные пряные рыльца альпийского крокуса. Аромат шафрана тонок и приятен, а его специфический вкус невозможно спутать ни с чем. Шафран – очень стойкий краситель и чрезвычайно сильная пряность. Шафран популярен во многих национальных кухнях, широко применяется на Востоке. Он полезен всем без исключения. Питает все ткани организма, главным образом кровь. В сочетании с молоком укрепляет сердце и нервную систему, улучшает цвет лица, создает веселое, радостное настроение. Причем достаточно употреблять в очень маленьких количествах [2–4].

Горчица – это черные или темно-коричневые горчичные зерна с горячим ореховым запахом, которые придают блюду мягкую остроту, являются ценным источником углеводов, жиров, кальция, калия, фосфора и других питательных веществ и микроэлементов. Использование в пищу черной горчицы обеспечивает приток крови к коже, легким и почкам, что делает ее незаменимой в холодную и сырую погоду. [5]. http://stgetman.narod.ru/imbir_koren_diamart01.JPG

Кардамон пользуются большой любовью у населения Азии и Западной Европы. Зеленоватые стручки кардамона имеют приятный нежнейший аромат. Предпочтительно кардамон используется в сладких десертах и различных напитках. Кардамон – одна из лучших пряностей, стимулирующих пищеварение и функции желудка и селезенки. Семена кардамона обладают лечебными свойствами. Они содержат 3–8% эфирного масла, в состав которого входит жирное масло; содержат 10% резина и амилона, а также терпинеол, терпинилацетат, цинеол, белок. Благодаря этому кардамон используют для стимуляции выделения желудочного сока, укрепления мускулатуры желудка, как ветрогонное средство [3–5]. <http://stgetman.narod.ru/korica01.JPG>

Таким образом использование пряностей для приготовления пищи способствует улучшению вкусовых качеств и органолептических показателей. Кроме того пряности обладают лечебными свойствами и благотворно влияют на организм человека в целом.

Библиографический список:

1. Мартинчик, А.Н. Питание человека (основы нутрициологии) / А.Н. Мартинчик, И.В. Маев, А.Б. Петухов. // М.: ГОУ ВУНМЦ МЗРФ. – 2002. – С. 572.
2. Похлебкин, В.В. Пряности, специи, приправы / В.В. Похлебкин. // М.: Эксмо. – 2014. – С. 328.
3. Барановский, А.Ю. Диетология 4-е изд. / А.Ю. Барановский. // СПб.: Питер. – 2012. – С. 1024.
4. Наумова, Н.Л. Функциональные продукты питания. Спрос и предложение: монография / Н.Л. Наумова, М.Б. Ребезов, Е.Я. Варганова. // Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ. – 2012. – С. 78.
5. Евдокимова, О.В. Концепция формирования инновационной деятельности при производстве функциональных продуктов питания / О.В. Евдокимова, Е.В. Лаврушина. // Пищевая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 50-51.

УДК 619:616.9-036.22

ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФЕРМЕНТА «НАТУГРЕЙН» В КОРМЛЕНИИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

The use of enzymes "Natugreyn" in feeding broiler chickens

А.К. Карапетян кандидат с.-х. наук, доцент, П.Д. Шубин, студент

A.K. Karapetyan, P.D. Shubin

ФГБОУВПО «Волгоградский ГАУ»
Volgograd state agricultural university
shubin95@rambler.ru

Аннотация. Использование ферментного препарата «Натугрейн» в комбикормах для цыплят-бройлеров кросса «Кобб-500» способствует повышению мясной продуктивности на 1,96 %.

Ключевые слова: цыплята-бройлеры, комбикорм, живая масса, убойный выход, фермент «Натугрейн».

Abstract. The use of the enzyme preparation "Natugreyn" in feeds for broiler chickens cross "Cobb-500" promotes meat productivity by 1,96%.

Keywords: broiler chickens, feed, live weight, carcass yield, the enzyme "Natugreyn."

Рынок комбикормов для птиц занимает около 60% всего комбикормового рынка и его перспективы представляются более стабильными, чем у рынков кормов для других сельскохозяйственных животных [2]. Научно обоснованные потребности птицеводства в комбикормах уже сейчас удовлетворены полностью или почти полностью, поэтому дальнейшее увеличение производства будет очень близко к темпам роста в самом птицеводстве. Традиционными кормами для птицы по-прежнему остаются пшеница, ячмень, овес, крупяные культуры. Однако все они содержат трудногидролизуемые и ингибирующие вещества, главным образом некрахмалистые полисахариды. Они перевариваются птицей лишь на 15-20% [1]. Используя ферментные препараты в рационах птицы, можно