

УДК:634.723:631.526.32:581.19

СМОРОДИНА ЧЁРНАЯ – КЛАДЕЗЬ ВИТАМИНА С

Курагодникова Галина Анатольевна

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

galinakuragod@yandex.ru

Паршикова Наталья Владиславовна

студентка

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. Смородина черная богата сахарами, пектиновыми веществами, минеральными солями, а также органическими кислотами и дубильными веществами. Все это делает смородину черную незаменимой в лечебно-диетическом, профилактическом и пищевом отношении.

Ключевые слова: смородина черная, сорта.

Среди широко распространенных в России ягодных культур ведущее место занимает смородина черная (рис. 1). В настоящее время она занимает площадь более 63 тыс. га, что составляет около 45 % всех площадей под ягодными культурами.



Рисунок 1 – Смородина черная

Смородина черная – традиционно российская культура. Несмотря на это, в России на одного жителя выращивается только около 400 г ягод смородины, в то время как в странах Европы от 2,0 кг (Англия, Франция) до 4,2 кг (Польша). Урожайность по нашей стране не превышает 2,5 т/га, что значительно меньше наших возможностей.

Культура смородины черной сравнительно молода и возникла на основе одомашнивания диких форм, которые послужили основой формирования сортимента смородины в конкретных регионах.

Точных данных, когда человек начал выращивать дикие ягодники в культуре, нет. Еще меньше фактов, когда произошло одомашнивание.

К достоинствам смородины черной относятся, прежде всего, высокие лечебно-диетические качества ягод, которые являются самым дешевым источником витамина С [3, 10].

Популярность смородины черной объясняется, прежде всего, высокими питательными и лечебно-профилактическими свойствами.

Ягоды смородины черной самый доступный и самый дешевый источник витамина С в питании населения России. По содержанию аскорбиновой кислоты смородина черная уступает лишь шиповнику и актинидии, но в 5 раз превосходит землянику, в 7-8 раз - малину, крыжовник, цитрусовые, в 10-20 раз - яблоню, грушу, в 20-40 раз - вишню, сливу, абрикос и в 100 раз виноград [1, 11].

Аскорбиновая кислота находится не только в ягодах, но также в почках (150-180 мг %), листьях (316-376 мг %), бутонах (360-453 мг %) и цветках (238-274 мг %).

Кроме витамина С смородина содержит витамины: Р (цитрин), А (каротин), В₁ (тиамин), В₂ (рибофлавин), В₉ (фолиевая кислота) и РР (никотиновая кислота), Р (цитрин), дубильные вещества, фитонциды, эфирные масла [4, 6].

Смородина черная богата сахарами, пектиновыми веществами, минеральными солями, а также органическими кислотами и дубильными веществами. Все это делает смородину черную незаменимой в лечебно-диетическом, профилактическом и пищевом отношении [7-9].

Ягоды смородины используют как лекарственное средство. Применяют при кровоточивости десен, язве желудка, двенадцатиперстной кишки, гастритах, заболеваниях горла, глаз. Плоды применяют в основном в качестве поливитаминного и общеукрепляющего средства при гипо- и авитаминозах, атеросклерозе, а также в период выздоровления после перенесенных тяжелых заболеваний. Установлено, что смородина черная (в основном ее листья) стимулирует функцию коры надпочечников [2].

В народной медицине отвар из ягод и листьев смородины употребляют при кашле, гипертонии, ревматизме и как потогонное и мочегонное средства. Настойка листьев и почек используется как легкое слабительное против золотухи, и малокровии. Свежий сок из ягод смородины черной употребляют

при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, гастритах с пониженной кислотностью желудочного сока. В тибетской медицине листья рекомендуются при туберкулезе лимфатических узлов. Ванны из отваров листьев применяют при различных сыпях и кожных заболеваниях. При туберкулезе у детей считают хорошим средством настой из смеси листьев смородины и фиалки трехцветной. Листья могут служить источником витаминов ранней весной. Ароматные листья смородины черной потребляют как пряность при солении и квашении. Наличие в листьях фитонцидов обеспечивает лучшее сохранение овощей. Почки при необходимости используют как дезинфицирующее и витаминное средство даже зимой.

Смородина черная пригодна для всех видов переработки. Из ягод смородины варят варенье, приготавливают компоты, желе, мармелады, превосходные вина, наливки, натуральные соки, ягоды хорошее сырье для кондитерской промышленности (рис. 2). Ягоды также используют для сушки и замораживания. В продуктах переработки сохраняются до 70-80% витаминов. Высокое содержание пектинов способствует выводу из организма солей тяжелых металлов.



Рисунок 2 – Продукты переработки смородины черной

Смородина черная обладает повышенной зимостойкостью и стабильной урожайностью, а культура ее менее трудоемка по сравнению с крыжовником, малиной и земляникой. Важным преимуществом перед другими культурами является возможность полной механизации возделывания и уборки урожая.

Несмотря на огромное разнообразие сортов, большая часть из них обладает существенными недостатками: слабой морозостойкостью, низким качеством плодов, непригодностью к механизированной уборке урожая, поражаются многими болезнями и вредителями и т.д.

Большая потенциальная продуктивность, высокий уровень механизации, неприхотливость по сравнению с другими садовыми культурами создают экономически выгодные условия её промышленного возделывания и выращивания в любительском садоводстве.

Для удлинения периода потребления свежих плодов, желательно иметь на участке сорта различных сроков созревания.

В настоящее время по Центрально-Черноземному региону районировано 27 сортов смородины черной – Ажурная, Белорусская сладкая, Детскосельская, Добрая, Зеленая дымка, Зуша, Искушение, Катерина, Кипиана, Маленький принц, Минай Шмырев, Несравненная, Ожебун, Орловия, Орловская серенада, Очарование, Память Мичурина, Перун, Севчанка, Селеченская, Сеянец Голубки, Тамерлан, Чаровница, Чернавка, Черный жемчуг, Шалунья [5].

Список литературы:

1. Бурмистров, А.Д. Ягодные культуры /А.Д. Бурмистров. - Ленинград: Колос, 1972. – 384 с.
2. Володина, Е.В. Промышленный ассортимент и новые направления селекции чёрной смородины / Е.В. Володина, В.Г. Наумова. - М.: ВНИИГЭИСК, 1980. – 88 с.
3. Огольцова, Т.П. Селекция чёрной смородины. Прошрое, настоящее, будущее / Т.П. Огольцова. - Тула: Приокское книжное изд-во,1992. - 384 с.

4. Поздняков, А.Д. Смородина / А.Д. Поздняков. - М.: Агропромиздат, 1985. - 128 с.
5. Сорокопудов, В.Н. Новые сорта черной смородины для Сибири / В.Н. Сорокопудов // Садоводство и виноградарство. - 1996. - № 1. - С 20-22.
6. Сравнительная оценка биохимического состава ягод перспективных сортов смородины черной / Л.В. Титова, И.Б. Кирина, Г.С. Усова, А.С. Ратушный // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2019. - № 2 (28). - С. 16-21.
7. Селекция и сортоизучение смородины черной в МичГАУ / К.В. Кондрашова, И.В. Кондрашова, О.И. Кондрашова, Е.В. Хованова // Современные тенденции устойчивого развития ягодоводства России (смородина, крыжовник): сборник научных трудов, посвященный 110-летию со дня рождения доктора сельскохозяйственных наук, заслуженного деятеля науки РСФСР К.Д. Сергеевой. - Воронеж, 2018. - С. 147-168.
8. Титова, Л.В. Сорта смородины черной отвечающие требованиям перерабатывающей промышленности / Л.В. Титова, И.Б. Кирина, Ф.Г. Белосохов // Сб.: Инновационные подходы к разработке технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводческого кластера: материалы Всероссийской научно-практической конференции. Мичуринск, 2020. - С. 120-123.
9. Трунов, Ю.В. Влияние некорневых подкормок удобрениями и микроэлементами на содержание сухих веществ и кислотность ягод смородины черной / Ю.В. Трунов, А.Ю. Медеяева, А.Г. Медведев // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2019. - № 2. - С. 10-13.
10. Трунов, Ю.В. Содержание аскорбиновой кислоты и сахаров в ягодах смородины черной под влиянием некорневых подкормок удобрениями и микроэлементами / Ю.В. Трунов, А.Ю. Медеяева, А.Г. Медведев // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2019. - № 3 (58). - С. 11-14.

11. Biochemical assessment of berry crops as a source of production of functional food products / I.B. Kirina, F.G. Belosokhov, L.V. Titova [et al.] // Сб.: III International Scientific Conference: AGRITECH-III-2020: Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies. Сер. «IOP Conference Series: Earth and Environmental Science». - Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations, 2020. - С. 82068.

UDC 634.723:631.526.32:581.19

BLACK CURRANT - POT OF VITAMIN C

Kuragodnikova Galina Anatolievna

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

galinakuragod@yandex.ru

Parshikova Natalia Vladislavovna

student

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation. Black currant is rich in sugars, pectin substances, mineral salts, as well as organic acids and tannins. All this makes black currant indispensable in therapeutic, dietary, preventive and nutritional terms.

Key words: black currant, varieties.