

ОРИГІНАЛЬНА КОМПОЗИЦІЯ ПРЯНОЩІВ ДЛЯ МАРИНУВАННЯ ПЛОДІВ ОГІРКА НІЖИНСЬКОГО СОРТОТИПУ

Позняк О.В.¹, Птуха Н.І.¹, Сергієнко О.В.²

¹ДС «Маяк» ІОБ НААН України,

²Інститут овочівництва і баштанництва НААН України

На Дослідній станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН розроблена «Композиція прянощів для маринування плодів огірка ніжинського сорто типу з додаванням зеленої маси каламінти котовникової (*Calaminta nepeta* (L.) Savi)» (заявка на корисну модель № u 2025 00236).

Україна на даний час відновлює позиції експортера продукції перероблення огірків. Одним із способів переробки овочевої продукції є маринування - спосіб консервування харчових продуктів, заснований на дії кислоти (переважно оцтової), яка в певних концентраціях (0,5-2,0%) і, особливо за додавання кухонної солі, пригнічує життєдіяльність багатьох мікроорганізмів, які викликають псування готової продукції. Для виготовлення овочевого маринаду використовують різні види овочів і спеціальну рідку складову із спецій, прянощів, солі, оцту і води. Оцет у поєднанні зі спеціями і прянощами, а також цукром і сіллю, надає овочевим маринадам відмінний кисло-солодкий смак. Варто особливо підкреслити, що від кількості оцту, що використовується у процесі приготування овочевого маринаду, залежить той чи інший вид продукту. В даний час виділяють наступні види овочевих маринадів: кисло-солодкий, кислий і гострий. Перші два різновиди овочевих маринадів у процесі консервації обов'язково піддають стерилізації. В складі гострих овочевих маринадів присутня велика кількість оцту, який є добрим природним консервантом і здатний протягом тривалого терміну зберігати відмінні смакові, а також споживчі характеристики консервованого продукту. Прянощі і спеції досить часто використовуються при маринуванні продуктів і відіграють роль натуральних ароматизаторів харчового матеріалу особливо того, що не відрізняється наявністю власного насиченого смаку.

На території Ніжинського району Чернігівської області, де нині розташована Дослідна станція «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН шляхом народної селекції створений сорт огірка Ніжинський місцевий, який був еталоном засоловального типу. На основі цього сорту розвивався славнозвісний засоловальний промисел. Після появи скляної тари на Ніжинському консервному комбінаті було запущено виробництво маринованих плодів огірка, переважно дрібних фракцій – «пікуль», що експортувався в країни близького і далекого зарубіжжя, та «корнішон». На даний час в установі цей сорт огірка збережений, він поновлений в Державному реєстрі сортів рослин, придатних для поширення в

Україні, установа визнана підтримувачем сорту, а також займається селекцією огірка ніжинського сортотипу [1].

На сьогодні постало завдання розробити способи і рецептури маринування плодів огірка з урахуванням потреб дрібнотоварного виробництва, зокрема дослідити видовий і кількісний склад спецій і прянощів у маринаді (популяції пряно-смакових рослин селекції установи та дикорослі форми місцевого походження), порівняти смакові якості готової продукції класичного сорту та новітніх сортів ніжинського сортотипу, створених на Дослідній станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН. Враховуючи затребуваність продукції на сучасному ринку – маринованих плодів огірка та відновлення колишнього гастробренду на основі сортів ніжинського сортотипу, науково-дослідна робота з розроблення рецептури маринування плодів для потреб дрібнотоварного виробництва є актуальною і доцільною.

Розроблена композиція прянощів передбачає додавання до контрольної, що включає в себе кріп пахучий, часник, перець гіркий горошком, лавровий лист оригінального компоненту - зеленої маси перспективної для вирощування в Україні багаторічної рослини родини Глухокропивові (Lamiaceae) каламінти котовникової (*Calaminta nepeta* (L.) Savi) у фазі бутонізації та цвітіння з розрахунку 50 г подрібненої сировини досліджуваної рослини на 10 кг плодів.

Каламінта котовникова – нетрадиційна пряно-смакова та ароматична рослина, вирізняється тривалим цвітінням. Аромат у рослини насичений, дуже приємний, нагадує поєднання ароматів полину, м'яти перцевої та материнки звичайної [2]. За результатами дегустації оцінки готової продукції за використання розробленої композиції прянощів мариновані плоди мали оцінку 5,0 балів при 4,6 балів у контролі

Отже, виготовлення маринованої продукції за використання розробленої композиції прянощів сприятиме збільшенню асортименту переробленої продукції на вітчизняному ринку та матиме експортний потенціал. Перевага над контрольною рецептурою буде досягнена за рахунок додавання пряно-смакової сировини власного виробництва, придатною для вирощування у зоні переробки, а саме зеленою масою каламінти котовникової, що сприяє збагаченню та насиченню смаку та оригінального аромату готової продукції. Розроблена композиція прянощів пропонується для використання у виробничих умовах за відновлення ніжинського огіркового консервного промислу, у дрібнотоварному виробництві та у приватному секторі.

Список використаних джерел

1. Позняк О., Несин В., Птуха Н. Ніжинський засолювальний промисел: сучасний підхід до відродження. *Овочі та фрукти*. Київ: ТОВ «ВКО «ДельтаАгро», 2019. № 1 (110). С. 28-35.
2. Позняк О.В. До питання освоєння в Україні нетрадиційних пряно-смакових рослин (на прикладі каламінти котовникової). *Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин – від вивчення до освоєння (сільськогосподарські і*

біологічні науки): Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках VI наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах – 2021», 11 березня 2021 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ІОБ НААН: у 4 т. Обухів: Друкарня ФОП Гуляєва В.М., 2021. Т. 2. С. 76-87.



Національний університет біоресурсів і природокористування України
Національна академія аграрних наук України
Інститут сільського господарства Полісся НААН України
Інститут продовольчих ресурсів НААН України
Інститут садівництва НААН України
Актюбінський регіональний державний університет ім. К.Жубанова
RAGT Semences
Lulea University of Technology
Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф
International Academy of Applied Sciences in Lomza

**Матеріали МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА, ЛОГІСТИКИ ТА
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА»**

*присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого,
основоположника кафедри технології зберігання, переробки та
стандартизації продукції рослинництва,
завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр.,
доктора сільськогосподарських наук, професора
ЛЕСИКА БОРИСА ВАСИЛЬОВИЧА
2-3 червня 2025 року*

Київ - 2025

Матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології виробництва, логістики та переробки продукції рослинництва» присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого, основоположника кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва, завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр., доктора сільськогосподарських наук, професора Лесика Бориса Васильовича, 2-3 червня 2025р./ Редкол.: Подпрятів Г.І. (відп. ред.) та ін. Київ, 2025. 260 с.

Матеріали доповідей подані в авторській редакції учасників конференції

Відповідальний редактор: Г.І. Подпрятів

Технічне редагування, комп'ютерна верстка: В.І.Войцехівський

Адреса установи:

Національний університет біоресурсів і природокористування України
(НУБіП України)

вул. Героїв оборони, 15, м. Київ

03041, Україна

<https://nubip.edu.ua>

Агробіологічний факультет: <https://nubip.edu.ua/structure/abf>

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції
рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика:

<https://nubip.edu.ua/node/1106>

<https://nubip.edu.ua/node/25814>