

Біохімічний склад плодів

Плоди обліпихи містять сухі речовини 9,7–22,0 %; цукри 1,8–9,0 %; пектинові речовини 0,2–4,5 %; органічні кислоти 1,0–4,5 %; дубильні речовини 0,001–1,5 %; тритерпеноїди 0,1–1,6 %; циклітол 0,4 %; фосфоліпіди 0,5–0,6 %; бетаїн 0,09–0,36 %; кумарини 1,0–3,6 мг/100 г; аскорбінову кислоту 10–250 мг/100 г; Р-активні сполуки (антоціани, лейкоантоціани 40–1280, катехіни 10–560, флавоноли 40–1260, фенолові кислоти 20–1000 мг/100 г); каротиноїди 0,1–60 мг/100 г; тіамін 0,02–0,04 мг/100 г; рибофлавін 0,03–0,06 мг/100 г; нікотинову кислоту 0,6 мг/100 г; холіні 0,02–0,03 мг/100 г; піридоксин 0,2–0,8 мг/100 г; фолієву кислоту 0,1–0,8 мг/100 г; токоферол 2,9–18,4 мг/100 г; філохінон 0,8–1,5 мг/100 г.

Жирної олії в м'якуші 1,7–13,7 %; співвідношення в ній насичених і ненасичених жирних кислот 1:1. У жирній олії містяться також стероїди 0,3–2,6 %; фосфоліпіди 0,9–1,8 %; каротиноїди 80–1090 мг/100 г; токоферол 100–300 мг/100 г; філохінон до 200 мг/100 г.

У насінинах міститься жирна олія 5,7–17,0 %, зі співвідношенням насичених і ненасичених жирних кислот 1:4; уміст в олії лінолевої кислоти 47,6 %, ліноленової 18,4 %. Уміст вуглеводів 0,4 %; пектинових речовин 0,1 %; органічних кислот 1,8 %; тритерпеноїдів 0,5–0,7 %; хлорогенової кислоти; стероїдів 0,1–0,3 %; фосфоліпідів 0,3–0,6 %; аскорбінової кислоти; каротиноїдів 3–48 мг/100 г; токоферолу 105–250 мг/100 г; фітін.

Плоди різних рослин можуть вирізнятися високим умістом якогось одного чи двох вітамінів. Лікувальні властивості плодів обліпихи зумовлено комплексною дією біологічно активних речовин, насамперед найважливіших вітамінів: С (аскорбінова кислота), Р (біофлавоноїди) і провітаміну А (каротин), по вмісту яких обліпиха разом з шипшиною і горобиною входить в трійку мультивітамінних плодів. Окрім них у плодах багато вітамінів В₁ (тіамін), В₂ (рибофлавін), РР (нікотинова кислота), В₄ (холін), В₆ (піридоксин), В₉ (фолієва кислота), Е (токоферол), К (філохінон), F (поліненасичені жирні кислоти: лінолева, відома як омега 6 та α-ліноленова – омега 3).

Для фармацевтичної промисловості основними показниками є уміст каротиноїдів в олії.

Смакові властивості залежать від умісту цукрів, органічних кислот, цукро-кислотного індексу (співвідношення вмісту цукрів до органічних кислот) та інших речовин. Зазвичай, через високий уміст органічних кислот і низький цукро-кислотний індекс, плоди більшості сортів обліпихи кислі або доволі кислі на смак і використовуються для переробки. Натомість плоди 'Солодкої Жінки' придатні для споживання в свіжому вигляді. Вони мають цукро-кислотний індекс 5 і вирізняються десертним смаком.

"Подільські саджанці" є єдиним в Україні розповсюджувачем 'Орендж Революшн'

УВАГА!

ТОВ "Подільські саджанці" є єдиним в Україні офіційним розповсюджувачем сорту обліпихи 'Орендж Революшн'.

Нелицензоване вирощування і продаж живців та саджанців порушує статтю 177 Кримінального Кодексу України і карається штрафом від 200 до 3000 неоподаткованих мінімумів доходів або виправними роботами на строк до двох років, або позбавленням волі на строк до шести років, з конфіскацією відповідної продукції та знарядь і матеріалів, які спеціально використовувались для її виготовлення.