

ХОЗЯЙСТВЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА КУЛЬТУРЫ ЦИКОРИЯ



ECONOMIC IMPORTANCE AND CURATIVE PROPERTIES OF CHICORY

Вьютнова О.М. – врио директора, кандидат с.-х. наук
Новикова И.А. – н.с.

ФГБНУ «Ростовская опытная станция по цикорию»
E-mail: rossc2010@yandex.ru

Vjutnova O.M., Temporarily in Charge of Director, Ph.D. in Agriculture
Novikova I.A., Researcher

Rostov Experimental Station on Chicory
E-mail: rossc2010@yandex.ru

В статье отражено хозяйственное значение цикория корневого как сырья для нужд пищевой промышленности, так и для других отраслей народного хозяйства. Отражены целебные свойства культуры и её применение в медицинских целях.

Ключевые слова: цикорий, хозяйственно ценное значение, лекарственные свойства.

Для цитирования: Вьютнова О.М., Новикова И.А. Хозяйственное значение и целебные свойства культуры цикория. *Овощи России*. 2017;(5):65-66. DOI:10.18619/2072-9146-2017-5-65-66

The economic importance of chicory root as raw material for the food industry and for other sectors of the economy is presented in the article. Healing properties of the culture and its application in the medical purposes have been also shown.

Keywords: chicory root, economic importance, medical purposes.

For citation: Vjutnova O.M., Novikova I.A. Economic importance and curative properties of chicory. *Vegetable crops of Russia*. 2017;(5):65-66. (In Russ.) DOI:10.18619/2072-9146-2017-5-65-66

«Золотым корешком» издавна называют корневище цикория в Ростовском районе Ярославской области – традиционном месте его возделывания, во-первых, потому что эта культура приносила немалую прибыль сельхозпроизводителям и переработчикам корнеплодов, во-вторых, из-за своих целебных свойств.

Цикорий является ценным компонентом при производстве чайных и кофейных напитков (до 70%), он придаёт им аромат, специфический вкус, окраску настоя и экстрактивность, повышает питательность. Ценность его для кофейно-цикорной промышленности определяется содержанием в корнеплодах инулина, фруктозы, интибина и цикореоля. Продукт из порезанных на кубики и высушенных корнеплодов пользуется большим спросом на мировом рынке.

В кондитерской промышленности цикорий применяется при производстве конфет, пряников, тортов, пудингов и т.п.

Являясь отличным естественным красителем, цикорий применяется для окраски бульонов, соусов, заливных блюд, смдра и других готовых блюд и продуктов питания.

Цикорий находит различное применение в домашнем хозяйстве и для технических целей как краситель ткани, паркета, стен, мебели, волос, чистки домашней посуды, бронзы, меди, ковров тёмного цвета и др.

Некоторые художники используют цикорий для придания блеска акварели.

Как продукт питания цикорий выпускается в виде растворимого порошка, зёрен, обжаренных в кукурузном масле, растворимой пасты и обжаренного и молотого продукта в пакетированном виде. Особенно большим спросом на рынке пользуется растворимый пастообразный цикорий, содержащий до 70%

сухого вещества, основной частью которых является фруктоза.

За рубежом из корнеплодов цикория вырабатывают твёрдые растительные масла, выделяют фруктозу в чистом виде как заменитель дисахаров, а также для производства кондитерских изделий для людей, страдающих сахарным диабетом. В последнее время всё большая часть производимого там цикория идёт на переработку и выделение инулина в чистом виде, который затем добавляется во всевозможные продукты питания и даже в корма для домашних животных.

В зависимости от сорта и условий возделывания в корнеплодах цикория содержится углевода инулина – 16-24, фруктового сахара – 2-5, белков – 1,2% от сухого вещества (О.В. Борисюк, К.А. Маковецкий, А.Д. Яценко, 2001).

Готовый промышленный продукт цикория содержит в среднем: безазотистых экстрактивных веществ – 45,8, сахаров – 17,5, азотистых веществ – 7,4% (Б.В.Квасников, В.А.Вильчик, 1969).

Общее содержание водорастворимых веществ в цикорном продукте составляет около 70%. Столь высокое содержание растворимых питательных веществ, а также приятный горьковатый привкус, тёмный кофейный цвет и густота напитка делают его ценным продуктом питания (В.А. Вильчик, 1982).

Корнеплоды и листья цикория содержат большое количество углеводов и поэтому являются ценным питательным сочным кормом для сельскохозяйственных животных. В 100 кг корнеплодов содержится 25,7 кормовых единиц, а в 100 кг кормовой свёклы – 14,5. Возделывание цикория в качестве кормового растения давно практикуется в странах Западной Европы (Англия, Франция, Польша и др.). При этом цикорий высевается не только в чистом виде, но и в

смеси с кормовыми травами (Б.А. Паншин, 1935; Н.Н. Волков, 1959 и др.).

На основании экспериментального исследования, проведённого К.А. Давидовичем и Н.С. Давыдовой (1953), установлено, что семенники цикория являются отличным медоносом. При густоте насаждения в 25 тыс. растений на одном гектаре в среднем можно получить около 100 кг высококачественного мёда, в то время как, например, гречиха даёт около 70 кг. Y.Locert (1958) также относит цикорий к хорошим медо- и пергоносам.

Цикорий с незапамятных времён имеет широкое применение в народной медицине при лечении больных диабетом, при болезнях печени, желудка, почек, сердца, нервных и других заболеваниях (Болотов, 1781). Исследованиями Парижской медицинской лаборатории установлено, что в корнеплодах цикория содержится 33 элемента и витамины А, Е, В, В₂, В₁₂, РР (Вильчик, 1982).

Учёный химик и фармаколог Бэлден в своих проведённых экспериментах в 1953 году показывает, что «цикорий облегчает работу сердца, упорядочивает кровообращение, придавая организму смягчающий элемент». Добавление цикория в кофе снижает сердцебиение, происходящее от действия кофеина.

Он также доказал воздействие цикория на функции печени и важность употребления цикория диабетиками, где инулин цикория, переходя во фруктозу, которая непосредственно ассимилируется кровью без предварительного переваривания, облегчает работу печени и более быстро удаляет токсины из организма.

Крепкие дозы цикория (строго дозированы) растворяют камни в печени и желчном пузыре, после чего хирургическое вмешательство может оказаться излишним.

Учёные Баглиони, Арулини, Шмитберг установили, что наличие в цикории горьких элементов, прежде всего цикореоля, воздействует на выделение гастрических соков, чем стимулирует работу желудка, препятствует запорам, препятствует развитию патогенной микрофлоры.

Стимулируя пищеварение, цикорий вызывает активность желчи, печени и почек, способствует быстрому погашению жиров желчью.

Цикорий воздействует стимулирующе на нервную систему, не причиняя ей вреда. Он балансирует центральную нервную систему, устраняет бессонницу, способствует хорошему самочувствию по утрам (проф. Винхель) (Нетесов, 1991).

Широкое распространение цикорий получил в качестве примеси к натуральному кофе. Высокий процент водорастворимых веществ повышает экстрактивность напитка и придаёт горьковатый привкус, сходный со вкусом натурального кофе.

Добавление в кофе цикория понижает сердцебиение, происходящее от воздействия кофеина, который находится в кофе.

Эти описания целебного воздействия цикория на главные органы человека далеко не исчерпывающие. Многие зарубежные авторы показали, что цикорий оказывает тонизирующее, активизирующее, жаропонижающее, освежающее и другие положительные воздействия на организм человека.

Таким образом, цикорий является хотя и малораспространённой, но весьма ценной сельскохозяйственной культурой.



● Литература

1. Болотов А.Т. О цикории – М. Экономический магазин, 1781. – №62. – С.42.
2. Борисюк О.В., Маковецкий К.А., А.Д. Яценко А.Д. Взаимосвязь сухого вещества и инулина в корнеплодах цикория корневого – Киев, Цукрови бураки, 2001. № 3. – С.6-8.
3. Вильчик В.А. Цикорий – Ярославль, В-в книжное издательство, 1982 – С.8-11.
4. Волков Н.Н. Биологические основы селекции цикория – М., Наука и жизнь, 1959. – №2. – С.14.
5. Давидович К.А., Давыдова Н.С. Цикорий и медоносные пчёлы – М., Пчеловодство, 1947. – №1. – С.19.
6. Квасников Б.В., Вильчик В.А. О сортах цикория – М., Картофель и овощи, 1969. – №5. – С.30-31.
7. В.А. Нетесов Цикорий: целебные и кулинарные свойства – Ростов-Ярославский, 1991. – С.6.
8. Паншин Б.А. Биохимия цикория // Сб.Цикорий – М., Издательство НИИ сырья спиртовой промышленности, 1935. – С.59.

● References

1. Bolotov A.T. O cikorii – M. EHkonomicheskij magazin, 1781. – №62. – S.42.
2. Borisjuk O.V., Makoveckij K.A., A.D. YAcenko A.D. Vzaimosvyaz' suhogo veshchestva i inulina v korneplodah cikoriya kornevogo – Kiev, Cukrovi buraki, 2001. № 3. – S.6-8.
3. Vil'chik V.A. Cikorij – YAroslavl', V-v knizhnoe izdatel'stvo, 1982 – S.8-11.
4. Volkov N.N. Biologicheskie osnovy selekcii cikoriya – M., Nauka i zhizn', 1959. – №2. – S.14.
5. Davidovich K.A., Davydova N.S. Cikorij i medonosnye pchyoly – M., Pchelovodstvo, 1947. – №1. – S.19.
6. Kvasnikov B.V., Vil'chik V.A. O sortah cikoriya – M., Kartofel' i ovoshchi, 1969. – №5. – S.30-31.
7. V.A. Netesov Cikorij: celebnye i kulinarne svojstva – Rostov-YAroslavskij, 1991. – S.6.
8. Panshin B.A. Biohimiya cikoriya // Sb.Cikorij – M., Izdatel'stvo NII syr'ya spirtovoj promyshlennosti, 1935. – S.59.