



МОНАРДА ЛИМОННАЯ (ЗЕЛЕНЬ) – СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

LEMON MONARDA (GREENERY) – STANDARD

Баранова Е.В. – кандидат с.-х. наук,
н.с. лаб. стандартизации, нормирования и метрологии
Павлов Л.В. – доктор с.-х. наук,
зав. лаб. стандартизации, нормирования и метрологии
Шило Л.М. – кандидат с.-х. наук, с.н.с.
лаб. стандартизации, нормирования и метрологии
Харченко В.А. – кандидат с.-х. наук, зав. лаб. зеленых,
пряно-вкусовых и цветочных культур
Беспалько Л.В. – кандидат с.-х. наук, с.н.с. лаб.
зеленых, пряно-вкусовых и цветочных культур

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Федеральный научный центр овощеводства»
143072, Россия, Московская обл.,
Одинцовский р-н, п. ВНИИССОК, ул. Селекционная, д.14
E-mail: Pavlov.l.v@vniissok.ru

Baranova E.V. – PhD, senior researcher
Pavlov L.V. – doctor of agricultural Sciences
Shilo L.M. – PhD, senior researcher
Kharchenko V.A. – PhD, senior researcher
Bespalko, L.V. – PhD, senior researcher

FSBSI Federal Scientific Vegetable Center
Selectionnaya str., 14, p. VNISSOK,
Odintsovo district, Moscow region, 143072, Russia
E-mail: Pavlov.l.v@vniissok.ru



Монарда лимонная (*Monarda citriodora* L.) – декоративное, пряно-вкусовое и овощное растение семейства Яснотковые. В России выращивают как пряно-ароматическое и лекарственное растение. Ее также называют лимонный бергамот, лимонная мята, лимонный пчелиный бальзам, так как листья, стебли и соцветия обладают сильным запахом лимона. Благодаря необычному пряному вкусу и душистому аромату монарду часто используют в качестве дополнительного ингредиента при приготовлении различных блюд. При разработке стандарта организации «Монарда лимонная (зелень). Технические условия», за основу взяты данные, полученные лабораториями ФГБНУ ФНЦО: зеленых, пряно-вкусовых и цветочных культур; стандартизации, нормирования и метрологии. Стандарт монарды лимонной (зелень) включает следующие разделы: область применения; нормативные ссылки; термины, определения и сокращения; технические требования; характеристики, упаковка, маркировка; правила приемки и отбор проб; методы испытаний; транспортирование и хранение; требования безопасности. Стандарту присвоен номер СТО 45727225-57-2017 Монарда лимонная (зелень). Технические условия. Введен в действие с 15 марта 2017 г.

Ключевые слова: стандарт, монарда лимонная (зелень), технические условия, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

Для цитирования: Баранова Е.В., Павлов Л.В., Шило Л.М., Харченко В.А., Беспалько Л.В. МОНАРДА ЛИМОННАЯ (ЗЕЛЕНЬ) – СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ. Овощи России. 2018;(5):61-62. DOI:10.18619/2072-9146-2018-5-61-62

Lemon monarda (*Monarda citriodora* L.) is a decorative, spicy taste and a vegetable of the family Lamiaceae. In Russia it is grown as a spicy-aromatic and medicinal plant. It is also called lemon bergamot, lemon mint, lemon bee balm, as the leaves, stems and inflorescences have a strong smell of lemon. Monarda is often used as an additional ingredient in the preparation of various dishes. During the development of the standard "lemon monarda (greenery). Technical conditions", the basis of the data received by the laboratories of the Federal Scientific Vegetable Center: green, spicy taste and floral crops; standardization, regulation and Metrology. The monarda standard includes the following sections: scope; regulatory references; terms, definitions and abbreviations; technical requirements; characteristics, packaging, labeling; rules of acceptance and sampling; test methods; transportation and storage; safety requirements.

Keywords: standard, lemon monarda (greenery), technical conditions, packing, marking, transportation, storage.

For citation: Baranova E.V., Pavlov L.V., Shilo L.M., Kharchenko V.A., Bespalko, L.V. LEMON MONARDA (GREENERY) – STANDARD. Vegetable crops of Russia. 2018;(5):61-62. (In Russ.) DOI:10.18619/2072-9146-2018-5-61-62

Монарда лимонная (*Monarda citriodora* L.) – декоративное, пряно-вкусовое и овощное растение семейства Яснотковые. Произрастает в дикой флоре в Северной Америке и Мексике. В России выращивают как пряно-ароматическое и лекарственное растение. Ее также называют лимонный бергамот, лимонная мята, лимонный пчелиный бальзам, так как листья, стебли и соцветия обладают сильным запахом лимона. В составе монарды высокое содержание эфирных масел, различных биологически активных элементов, соединений, а также витаминов С, В1 и В2. Особенно ценится эфирное масло монарды, обладающее бактерицидным действием широкого спектра. Это полезное растение хорошо помо-

гает при простуде, используют эфирное масло, добавляя его в чай, или свежую зелень монарды [1-8].

Ценность ее в качестве овощной культуры заключается в том, что она сохраняет свою зелень в течение всего лета до легких заморозков.

Благодаря необычному пряному вкусу и душистому аромату монарду часто используют в качестве дополнительного ингредиента при приготовлении различных блюд. Так, свежую зелень данного растения добавляют в салаты, окрошку, щи, борщи и супы. Она придает аромат киселю и компоту, варенью из груш и яблок, фруктовому желе. Из зелени монарды также можно готовить вкусные приправы к рыбным и овощным блюдам – она

хорошо сочетается с мятой, базиликом, душицей, эстрагоном и фенхелем. В сладких блюдах монарду можно сочетать с апельсиновой цедрой, мелиссой, гвоздикой и корицей [1-8].

При разработке стандарта организации «Монарда лимонная (зелень). Технические условия», за основу взяты данные, полученные лабораториями ФГБНУ ФНЦО: зеленых, пряно-вкусовых и цветочных культур; стандартизации, нормирования и метрологии.

Стандарт монарды лимонной (зелень) включает следующие разделы: область применения; нормативные ссылки; термины, определения и сокращения; технические требования; характеристики, упаковка, маркировка; правила приемки и отбор проб; методы испытаний; транспортирование и хранение; требования безопасности.

В первом разделе стандарта определена область применения монарды лимонной свежей – для потребления в свежем виде.

Второй раздел включает перечень нормативных документов, на которые даны ссылки.

В третьем разделе дана расшифровка сокращений, встречающихся в стандарте терминов и определения различных показателей.

В четвертом разделе излагаются требования к качеству монарды лимонной (зелень).

Полученные показатели отображены в таблице.

Наличие в партии продукции постороннего запаха, плесени с признаками и следами жизнедеятельности микроорганизмов резко снижает выход высококачественной продукции и указывает на непригодность данной партии к реализации.

В настоящем стандарте отражено важное требование к содержанию токсичных элементов в продукции: тяжелых металлов, пестицидов и др., наличие которых не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2 1078-01, а также медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Транспортная маркировка монарды лимонной (зелень) по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51074.

В пятом разделе – правила ГОСТ 13341.

В шестом разделе – методы испытаний, отбор проб по ГОСТ 13341. Определение внешнего вида, вкуса, запаха, содержание органической и минеральной примеси по ГОСТ 133.40.1, ГОСТ 25555.3. Длину листа измеряют линейкой по ГОСТ 427.

Подготовка проб, минерализация для определения содержания токсических элементов по ГОСТ 26929.

Седьмой раздел – транспортирование и хранение.

Хранят монарду лимонную (зелень) в чистых охлажденных помещениях при температуре 0...10 С и относительной влажности воздуха 80-90%. Срок хранения и реализации – не более 7 суток со времени сбора.

В восьмом разделе – излагаются требования безопасности для здоровья людей, окружающей среды и безопасности труда по ГОСТ 12.3.041 и ГОСТ 12.0.00.4.

Требования стандарта организации направлены на обеспечение качества монарды лимонной (зелень), заготавливаемой и поставляемой для реализации потребителю. Стандарту присвоен номер СТО 45727225-57-2017 Монарда лимонная (зелень). Технические условия. Введен в действие с 15 марта 2017 года.

Таблица. Показатели качества монарды лимонной (зелень)
Table. Quality indicators lemon monarda (green)

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Стебель прямой, четырехгранный, ветвистый, листья супротивные, цельные, но чаще зубчатые, продолговато-овальные
Запах	с сильным запахом
Вкус	лимонный, терпкий
Цвет	темно-зеленый
Товарная высота растения, см, не более	50
Допускаемые отклонения:	
Массовая доля растений слегка увядших, поломанных, помятых, %, не более	10
Содержание органической примеси (другие не ядовитые растения), %, не более	1
Содержание минеральной примеси (земля, песок, камешки), %, не более	0,5

● Литература

1. Лудиллов В.А., Иванова М.И. Все об овощах: полный справочник. – М.: ЗАО «Фитон», 2010. – 424 с.
2. Работягов В.Д., Хлыпенко Л.А., Бакова Н.Н., Машанов В.И. Аннотированный каталог видов и сортов эфиромасличных, пряно-ароматических и пищевых растений коллекции Никитского ботанического сада. – Ялта, 2007. – 26 с.
3. Машанов В.И., Покровский А.А. Пряно-ароматические растения. М.: ВО «Агропром издат», 1999. – С.180-184.
4. Дрягин В.М. Монарда – новое овощное пряно-вкусовое растение / В.М. Дрягин. – Москва: Всероссийский НИИ селекции и семеноводства овощных культур. – 1994. – 98 с.
5. Высочина Г.И. Пчелиный бальзам, индийское перо, монарда. //Еженедельная газета Сибирского отделения Российской Академии Наук (17 марта). №11 (2546). – 2006. – С.2.
6. Опарин Р.В., Покровский Л.М., Высочина Г.И. Исследование химического состава эфирного масла *Monarda fistulosa* L. и *Monarda dydima* L., культивируемых в условиях Западной Сибири / Химия растительного сырья. – 2000. – №3. – С.19-24.
7. Балобас Г.Н., Буйко Р.А., Гращенков Л.А. Интродукция лекарственных, ароматических и технических растений. – М.-Л.: Наука, 1965. – 424 с.
8. Глухов А.З., Горлачева З.С., Кустова О.К. Эфирномасличные и пряно-ароматические растения (интродукция, адаптивная стратегия, оценка перспективности выращивания). Донецк, 2013. – С.160-163.

● Reference

1. Ludilov V.A., Ivanova M.I., All about vegetables: the complete reference. – M.:ZAO "Fitton", 2010. – 424 p.
2. Rabotyagov V.D., Klymenko L.A., Bakova N.N., Mashanov V.I. Annotated catalogue of species and varieties of essential oil, aromatic and food plants of the Nikitsky Botanical gardens. – Yalta, 2007. – 26 p.
3. Mashanov V.I., Pokrovsky A.A. Spicy-aromatic plants. M.: IN "Agroprom Izdat", 1999. – P.180-184.
4. Dragin V.M. Monarda – a new vegetable spicy flavoring plant / V.M. Drygin. – Moscow: All-Russian Research Institute of vegetable breeding and seed production. – 1994. – 98 p.
5. Vysochina G.I. Bee balm, Indian feather, monarda. //The weekly newspaper of the Siberian branch of the Russian Academy of Sciences (March 17). No.11 (2546). 2006. – P.2.
6. Oparin R.V., Pokrovsky L.M., Vysochina G.I. Investigation of the chemical composition of *Monarda fistulosa* L. and *Monarda dydima* L. essential oils cultivated in Western Siberia / Chemistry of vegetable raw materials. – 2000. – No.3. – P.19-24.
7. Balobas G.N., Buiko R.A., Grashchenkov L.A. Introduction of medicinal, aromatic and technical plants. – M.-L.: Nauka, 1965. – 424 p.
8. Glukhov A.Z., Gorlacheva Z.S., Kustova O.K. Essential oil and spicy-aromatic plants (introduction, adaptive strategy, evaluation of prospects of cultivation). Donetsk, 2013. – Pp. 160-163.