

2. Оцінка впливу сертифікації персоналу на якість лляних тканин та тканопшугучних виробів [Електронний ресурс] / Ю. В. Березовський, Н. І. Резвих // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товаровознавча. – 2013. – Вип. 13. – С. 53–56. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca\\_2013\\_13\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_2013_13_16). – Назва з екрана.
3. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами : учеб. для нач. проф. образования / под ред. А. Н. Неверова, Т. И. Чалых. – Москва : ПрофОбрИздат, 2001. – 464 с.
4. Ідентифікація лляних тканин [Електронний ресурс] / Л. В. Поліщук, О. В. Калашник // Матеріали конференції. – 2014. – Режим доступу: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/2085/> – Назва з екрана.

*О. П. Юдічева, к. т. н., доцент;  
А. А. Самойленко, к. т. н., доцент  
КНУБА, м. Київ*

## **ЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ПОЛБИ І СПЕЛЬТИ ДЛЯ СУЧАСНОЇ ЛЮДИНИ**

XXI століття дуже часто називають століттям алергії. Це захворювання уражує людей незалежно від їх національності, професії, віку, соціального статусу. Хвороба ця підступна і дуже небезпечна. Життя сучасної людини неможливо уявити без побутової хімії, ліків, а також низки харчових добавок, що стали невід'ємною частиною багатьох харчових продуктів. Середньостатистичний міський житель щорічно разом із їжею споживає близько 2,5 кг різних хімічних сполук – ароматизаторів, барвників, підсолоджувачів, емульгаторів, підсилювачів смаку і аромату тощо. Не дивно, що організм людини реагує на таку ситуацію.

У деяких країнах світу знайшли спосіб подолання алергії за допомогою збагачення харчового раціону продуктами переробки зернових культур, що мають багатий генетичний потенціал, містять у своєму складі цінний білок і не менш важливі мікроелементи.

До таких зернових культур відносять ті прадавні види пшениці, які були відомі людству ще багато тисяч років тому. До них відносять пшеницю полбу однозернянку, пшеницю полбу двозернянку, пшеницю спельту і пшеницю камут. Сучасні види

м'якої і твердої пшениці були одержані з цих культур, але зараз вони відрізняються від своїх генетичних попередників наборами хромосом, структурою білка і споживною цінністю. Зокрема, полба однозернянка має два набори хромосом, камут – чотири, спельта – шість.

Якщо говорити про особливості білка, то глютен однозернянки відрізняється специфічною структурою. Наводяться дані, що гліадин полби однозернянки не є токсичним для людей, що хворіють на целиацію (на відміну від клейковини сучасних видів пшениці). У глютену полби двозернянки, спельти і камуту відсутні деякі гліадини, що постійно присутні в клейковині пшениці. Отже, продукти харчування з цих культур можуть вживати люди, що страждають від алергії на харчові продукти із пшениці. Полба однозернянка, полба двозернянка, спельта і камут містять більшу кількість білка, незамінних жирних кислот, клітковини, мінеральних речовин та антиоксидантів порівняно із тими видами пшениці, що вирощуються [1].

За зовнішнім виглядом спельта (*Triticum spelta* L.), та полба (*Triticum dicoccum* Schuebl.) майже не відрізняються від сучасних сортів пшениці, мають ламкий колосок червонуватого кольору. Спільною ознакою для спельти і полби є те, що їх оболонки щільно прилягають до зернівки. Це створює певні труднощі під час молотьби. Разом з тим вони надійно захищають зародок і молоді росточки під час проростання. Спельта і полба більш стійкі до несприятливих факторів середовища та уражень хвороботворними грибками, краще витримують посуху, менш вимогливі до ґрунтів. Зазначені особливості цих видів пшениці дозволяють повністю відмовитися від використання фунгіцидів або значно зменшити їх кількість [2].

Пшеницю спельту у країнах Західної Європи називають дінкель. Її вирощують в органічному землеробстві Німеччини, Швейцарії, Франції, Іспанії, Італії. Пшениця полба двозернянка відома з давніх часів, культивувалася в Єгипті і Абіссинії більше ніж 4000 років до н.е.

Нині у Швейцарії харчовими продуктами із полби, в першу чергу, забезпечують дитячі заклади, лікарні і санаторії. За да-

ними швейцарських вчених хліб, макаронні вироби і крупи із цієї зернової культури сприяють зміцненню імунної системи організму і він стає менш сприйнятливим [3].

Отже, прадавні зернові культури повинні викликати інтерес не лише у прихильників так званого здорового харчування, але і в пересічного українського споживача. Алергія – розповсюджене захворювання, тому дуже важливо, що її прояви можна усунути завдяки вживанню харчових продуктів із зернових культур, які з давніх часів росли в Україні. Тим більше, що підприємства, що переробляють ці культури на борошно і крупи, позиціонують їх як органічний продукт.

#### *Список використаних інформаційних джерел*

1. Зверев С. Полба и спельта: возвращение к истокам [Електронний ресурс] / С. Зверев // Хранение и переработка зерна – Режим доступу: <http://journals.uran.ua/index.php/2306-4498/article/view/106097>. – Назва з екрана.
2. Ходаницкий В. Полба и спельта: новые перспективы выращивания // В. Ходаницкий, О. Ходаницкая // Пропозиция. – 2017. – № 3. – С. 84–88.
3. Темирбекова С. Полба и спельта – для укрепления иммунной системы [Електронний ресурс] / С. Темирбекова, Э. Ионов, Н. Ионова, Ю. Афанасьева // Greeninfo. – Режим доступу: [https://www.greeninfo.ru/lekarstvennie-rasteniya/polba-i-spelta--dlja-ukrepleniya-immunnoj-sistemi\\_art.html](https://www.greeninfo.ru/lekarstvennie-rasteniya/polba-i-spelta--dlja-ukrepleniya-immunnoj-sistemi_art.html) – Назва з екрана.