

Tatiana CUȘMENCO

Doctorandă, Universitatea Tehnică a Moldovei

ORCID: [ORCID: 0000-0001-6628-0752](https://orcid.org/0000-0001-6628-0752)

Email: tatiana.cusmenco@tpa.utm.md

Irina DIANU

Doctorandă, Universitatea Tehnică a Moldovei

ORCID: [ORCID: 0000-0001-8632-8987](https://orcid.org/0000-0001-8632-8987)

Email: irina.dianu@doctorat.utm.md

STUDIUL VALORII BIOLOGICE A PIUREURILOR DIN FRUCTE

Study of the biological value of fruit purees

Din cele mai vechi timpuri, fructele sunt consumate în cantități foarte mari, dar în momentul actual, când efortul fizic este foarte scăzut, iar efortul intelectual este în creștere, consumul de fructe este și acesta în creștere. Un rol important în alimentație au prioritate fructele autohtone și ieftine, care sunt ușor accesibile și se bucură de popularitate în rândul consumatorilor. Colorate, naturale și succulente, aromate și cu un gust dulce acidulat fructele reprezintă o adevărată comoară nutritivă, deoarece conțin surse bogate de substanțe minerale, vitamine, zaharuri, fibre alimentare, acizi organici, macro și micronutrienți, compuși polifenolici, proprietăți antioxidante etc.

În acest studiu a fost elaborate piureuri din fructe de aronia, sau de zmeură, sau de căpșună în vederea utilizării în produse alimentare sub formă de umplutură. Pe baza determinărilor efectuate din punct de vedere al valorii biologice, s-a observat că, cel mai înalt conținut de acid ascorbic este în piureul de căpșună, în piureul din aronia acest conținut este 2,8 ori mai mic, iar în piureul de zmeură – de 3,2 ori mai mic. Referitor la β -caroten cel mai mare conținut este reprezentat de piureul de căpșună, în piureul din zmeură fiind de 2,5 ori mai mic, iar în piureul de aronia – de 2,9 ori mai mic. Piureul de aronia s-a evidențiat prin cel mai mare conținut de polifenoli totali, în piureul de căpșună acest conținut este de 3,8 ori mai mic, iar în piureul din zmeură – de 4,1 ori mai mic. Totodată, piureul de aronia s-a remarcat și prin conținutul de antociani totali, în piureul de căpșună acest conținut este de 5,7 ori mai mic, iar în piureul din zmeură – de 6 ori mai mic. Piureurile elaborate pot fi recomandate pentru utilizarea lor la dezvoltarea de noi produse alimentare cu valoare biologică înaltă.