

СОЛНЕЧНАЯ ЯГОДА – САНБЕРРИ (*Solanum retroflexum*)

Санберри или «солнечная ягода» (*Solanum retroflexum* L., 1753) – это результат многолетней работы известного американского селекционера Лютера Бербанка.

В качестве родительских форм были использованы африканский паслен (*Solanum quineense*) и европейский стелющийся паслен (*Solanum villosum*). Санберри унаследовало крупноплодность, высокую урожайность, неприхотливость к условиям выращивания, а также хорошие вкусовые качества и обладает рядом лекарственных свойств, признанные как народной, так и официальной медициной [1].

Ягоды санберри широко применяются в различных отраслях производства. Из них делают варенье, джемы, цукаты, мармелады, желе, вино, ликер. Чтобы избавиться от специфического привкуса, ягоды перед переработкой ошпаривают кипятком, в продукцию из санберри добавляют отдушки – мяту, Melissa, лобелию [2].

Несмотря на популярность санберри во многих странах мира, в России и Беларуси она еще малоизвестна даже специалистам. В европейских странах диетические качества и целебные свойства этого растения оценены по достоинству: за широкий спектр целебных свойств санберри называют еще чудо-ягодой. Уже древние врачи Гиппократ, Диоскорид, Авиценна успешно лечили прародителем санберри – пасленом – многие заболевания. Установлено, что плоды «солнечной ягоды» благотворно влияют на остроту зрения, обладают антисептическими, слабительными, мочегонными свойствами. Помимо целебных качеств, плоды санберри могут быть использованы как источник диетического и профилактического питания. Зрелые плоды обладают высокой питательной ценностью, достаточно сахаристые [3].

В ягодах содержится много сахара, дубильных веществ и органических кислот. В плодах санберри собрано много полезных веществ: аскорбиновая кислота, каротин, гликоалкалоиды, липиды, сапонины, стероиды, пектиновые вещества и другие. Ягоды также содержат селен, замедляющий процессы старения, антоцианы, улучшающие состав крови, серебро, которое помогает справляться с инфекциями, а также пектины, выводящие из организма яды и шлаки [4].

Плоды санберри, помимо достаточно большого содержания натрия, калия, кальция, железа, магния, богаты менее распространенными для лекарственного сырья, но так же необходимыми для жизнедеятельности организма микроэлементами (марганец, медь, хром и никель) [5].

На основании всего выше изложенного очевидно, что изучение *Solanum retroflexum* с целью последующего создания продуктов на основе плодов санберри является весьма актуальной и перспективной задачей для нашей страны.

ЛИТЕРАТУРА

1. Приятный вкус и целебные свойства санберри / Хозяин. – 2013. – №7. – Режим доступа : <http://www.hozyain.by/rubrics/health-secrets/1436-priyatnyy-vkus-i-celebnye-svoystva-sanberri.html>. – Дата доступа : 11.11.2015.
2. Мартынюк, Г. Санберри – солнечная ягода / Г. Мартынюк // Наука и жизнь. – 2001. – № 8. – Режим доступа : <http://www.nkj.ru/archive/articles/6600/>. – Дата доступа : 08.10.2015.
3. Вигоров, Л.И. Сад лечебных культур / Л.И. Вигоров. – Свердловск: Природа, 1979. – 176 с.
4. Райская, И. Черника форте – санберри / И. Райская // Красное знамя. – 2012. – № 60. – С. 6.
5. Агаджанян, Н.А. Химические элементы в среде обитания и экологический портрет человека / Н.А. Агаджанян, А.В. Скальный. – М.: Изд-во КМК, 2001. – С.11–59.