

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МИКРОЗЕЛЕНИ, ВЫРАЩЕННОЙ ПРИ РАЗНЫХ СПЕКТРАХ СВЕТА

Микрозелень – это продукт, который с каждым годом завоевывает все больше сторонников. Она богата целым комплексом биологически активных веществ, но потребители, в большинстве своем любят этот продукт за его своеобразный вкус и эстетическую составляющую, которую придают эти растения блюдам.

Для выращивания микрозелени можно использовать многие растения: свеклу, руколу, редис, мангольд, базилик, горчицу, дайкон, красную капусту, кресс-салат, горох, сою, чечевицу и другие. Однако из пасленовых (картофель, томат, баклажан, перец) микрозелень не выращивают, поскольку ботва этих растений содержит соланин – токсичное алкалоидное соединение.

Целью нашей работы было определить влияние спектров света, при которых выращивали микрозелень, на ее вкусовые качества.

В качестве объектов исследования выбрали семена гороха посевного (*Lathyrus oleraceus*), свеклы обыкновенной (*Beta vulgaris*), базилика душистого (*Ocimum basilicum*), руколы (*Eruca vesicaria*) и подсолнечника (*Helianthus annuus*).

Семена выращивали на джутовых ковриках в лабораторных установках обеспечивающих варьирование спектров света.

В таблице представлены результаты по оценке вкуса, выращенной микрозелени (6 – самая низкая оценка, 1 – самая высокая оценка).

**Таблица – Органолептическая оценка биомассы микрозелени**

| Микрозелень  | Спектр света |         |       |        |       |         |
|--------------|--------------|---------|-------|--------|-------|---------|
|              | Зеленый      | Красный | Синий | Желтый | Белый | Дневной |
| Горох        | 6            | 5       | 3     | 2      | 1     | 4       |
| Свекла       | 6            | 3       | 5     | 1      | 2     | 4       |
| Базилик      | 6            | 3       | 4     | 1      | 2     | 5       |
| Рукола       | 6            | 4       | 5     | 1      | 3     | 2       |
| Подсолнечник | 6            | 4       | 5     | 1      | 4     | 3       |

Из таблицы видно, что наиболее ярким, насыщенным вкусом обладали растения, выращенные под желтым спектром светом, безвкусыными были растения, рост которых осуществляли под зеленым спектром света.