

Seminaras

„SIAURALAPIO GAUROMEČIO (*CHAMERION ANGUSTIFOLIUM* (L.) HOLUB) PANAUDOJIMAS AUKŠTOS PRIDĖTINĖS VERTĖS MAISTO PRODUKTŲ KŪRIMUI“

Siauralapis gaurometis – vaistinis, maistinis, pluoštinis, medingas augalas, kaupiantis apie 250 skirtingų biologiškai aktyvių medžiagų: flavonoidų, taninų, fenolinių rūgščių, karotenoidų, vitamino C, chlorofilų ir kitų. Dėl šių savybių jis pasižymi plačiu terapiniu poveikiu: antioksidaciniu, prieuždegiminiu, analgetiniu, antibakteriniu, priešvėžiniu ir kt. Šiuo metu tyrimus, susijusius su siauralapių gauromečių žaliavos panaudojimu maistui ir sveikatinimo priemonių gamybai, atlieka VDU ŽŪA Augalų biologijos ir maisto mokslų katedros mokslininkai. Tiriama įvairiais būdais užauginta, šviežiai surinkta bei fermentuota siauralapių gauromečių žaliava. Nustatinėjamas siauralapių gauromečių lapų cheminės sudėties kitimas priklausomai nuo auginimo ir fermentacijos sąlygų.