

Seminaras

„PASIGAMINKIME KOKYBIŠKĄ FERMENTUOTO GAUROMEČIO ARBATĄ!“

Siauralapis gaurometis – maistinis ir vaistinis augalas, turintis daugiau kaip 250 skirtingų biologiškai aktyvių medžiagų: flavonoidų, taninų, fenolinių rūgščių, karotenoidų, vitamino C, chlorofilų ir kitų. Jis pasižymi plačiu terapiniu poveikiu: antioksidaciniu, prieuždegiminiu, analgetiniu, antibakteriniu, priešvėžiniu ir kt. Šiuo metu plačius 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 ir fermentuota siauralapių gauromečių žaliava. Nustatinėjamas siauralapio gauromečio lapų žaliavos kokybiniai ir kiekybiniai rodikliai, juslinės savybės. Seminare kalbėsime, kaip pasigaminti fermentuotą gauromečio arbatą, kitus gauromečio produktus.