

Урожайность и антиоксидантная активность микрорзелени *Petroselinum crispum*

© Зеленков^{1,2,3} Валерий Николаевич, Иванова^{1,2} Мария Ивановна,
Латушкин³ Вячеслав Васильевич и Лапин^{4*+} Анатолий Андреевич

¹ Всероссийский научно-исследовательский институт овощеводства – филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр овощеводства». Московская область. Раменский район. д. Верея. Строение 500, 140153. Россия. E-mail: ivanova_170@mail.ru

² Всероссийский научно-исследовательский институт лекарственных и ароматических растений. ул. Грина, д.7. г. Москва, 117216. E-mail: zelenkov-raen@mail.ru

³ АНО «Институт стратегий развития». ул. Краснопролетарская, 16, под. 5. г. Москва, 125319. Россия. E-mail: slavalat@yandex.ru

⁴ Кафедра «Водные биоресурсы и аквакультура». Казанский государственный энергетический университет. ул. Красносельская, 51. г. Казань, 420066. Республика Татарстан. Россия. Тел.: (843) 519-42-67. E-mail: lapinanatol@mail.ru

*Ведущий направление; +Поддерживающий переписку

Ключевые слова: петрушка, микрорзелень, антиоксидантные свойства, проращивание семян, всхожесть.

Аннотация

В работе изучены всхожесть семян, урожайность и антиоксидантные свойства микрорзелени различных сортов и разновидностей *Petroselinum crispum* (Mill.) Nym. в контролируемых микроклиматических условиях. Наиболее активное прорастание семян наблюдалось в интервале 7-11 суток после посева. Общий прирост микрорзелени в высоту практически прекращается после 14 суток проращивания в темноте. Таким образом, выращивание продукции методом проращивания в темноте целесообразно больше данного срока для получения микрорзелени перспективных листовых сорта петрушки. Установлено значительное увеличение суммарной антиоксидантной активности при проращении семян – в 2.7-5.6 раза по разным сортам. Петрушка *Petroselinum crispum* (Mill.) Nym. – травянистое растение, используемое во многих кухнях мира как пряноароматическое и для приготовления гарниров. Основными вкусовыми соединениями петрушки являются 1,3,8-*n*-метатриен, апиол, миристицин, и тетраметоксиаллилбензол, из которых апиол и миристицин «токсичны в больших дозах». Зеленые, травянистые и фруктовые ноты в петрушке обусловлены (*Z*)-гекс-3-еналом, (*Z*)-гекс-3-енолом и (*Z*)-гекс-3-енилацетатом. Предложено использовать петрушку как компонент функциональных продуктов при лечении раковых заболеваний. Выращивание микрорзелени петрушки целесообразно в связи с высокими антиоксидантными и другими полезными свойствами. Несмотря на замедленное и растянутое во времени прорастание семян, в течение 2 недель выращивания формируется достаточно высокая вегетативная масса, которую можно использовать в пищевых и лечебных целях, например, как продукт функционального питания. При этом возможно выращивание продукции в темноте без использования искусственных источников света. Наибольшую урожайность обеспечивают листовые сорта петрушки по сравнению с корневыми сортами.