

в животноводстве». Авторы: Мусаев Ф.А., Захарова О.А., Морозова Н.И. показали задачи Государственной программы по развитию сельского хозяйства и регулированию рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 годы, подпрограмму «Развитие отрасли растениеводства, переработки и реализации продукции растениеводства», подпрограмму «Развитие отрасли животноводства, переработки и реализации продукции животноводства». Показаны основы кормления сельскохозяйственных животных. Особый интерес представляют ботанические и экологические особенности кормовых растений (многолетние злаковые и бобовые, кормовые корнеплоды и т.д.), классификация кормов, и их зоотехнический анализ, влияние правильного кормления на продуктивность молочного стада.

Учебное пособие предназначено для студентов сельскохозяйственных вузов, для работников научно-исследовательских и учебных заведений, аспирантов, специалистов и руководителей АПК.

**ПЕРЕЦ: БОТАНИЧЕСКАЯ
ХАРАКТЕРИСТИКА, КЛАССИФИКАЦИЯ,
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(учебное пособие)**

Мусаев Ф.А., Захарова О.А., Морозова Н.И.

*Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева, Рязань,
e-mail: morozova@rgatu.ru*

Использование человеком специй и пряностей в пище берет свое начало с древних времен. Специи использовались не только для того, чтобы придать блюдам **изысканный вкус**, но и служили самой настоящей валютой, **лекарством**, и даже предметом поклонения. Для древних цивилизаций пряности были великим сокровищем и мерилем благосостояния и могущества. В поисках новых земель, где росли эти экзотические растения, совершались кругосветные путешествия и завоевательные походы, а позднее колониальные войны. Пряности помогли нашим предкам расширить границы этого мира, открыть многие чудеса и тайны.

Специи и пряности добавляют при приготовлении различных мясных, рыбных и овощных блюд, и конечно же в производстве мясных и колбасных изделий для придания им специфического вкуса и аромата. Пряности являются продуктами растительного происхождения. К ним относятся перец (черный, белый, душистый, красный), мускатный орех, кардамон, кориандр, корица, тмин, фисташки, лавровый лист и др. Среди всех перечисленных пряностей большой популярностью пользуется перец. Своей популярностью перец обязан наличию алкалоидного вещества – капсаицину и особенно им

богат жгучий перец. Капсаицин нормализует давление и чистит сосуды, обладает противогрибковым действием и создает «защитный барьер» против раковых клеток. Он не дает образовываться тромбам, помогает при псориазе, хроническом насморке и способен одолеть даже такую «упорную» болезнь, как мигрень. Для тех, у кого кислотность понижена, острый перец улучшает пищеварение и помогает усваивать полезные вещества. Перец незаменим при кишечных инфекциях (именно поэтому в восточных странах, где нередко антисанитария, такая «огнедышащая» кухня). Помимо того, капсаицин сжигает жиры и увеличивает скорость обмена веществ. Болеутоляющие и противовоспалительные свойства перца в народной медицине известны давно, с незапамятных времен перцовой настойкой лечили «прострелы», растирали грудь при затяжном кашле. Причем использовали ее не только как наружное, и внутреннее средство. Дедовские методы взяла на вооружение фармация, и сейчас масса препаратов на основе острого перца: мази, кремы, гели, пилюли и спреи для носа.

Сладкий перец (паприка) содержит гораздо меньше капсаицина, но это не умаляет его ценности. Он – рекордсмен среди овощей по содержанию витамина С, причем красные сорта перца наиболее богаты аскорбиновой кислотой. Как и прочие пасленовые, перец – кладь витаминов группы В, Е и РР, бета-каротина, содержит железо, калий, кальций, фосфор, микроэлементы.

В учебном пособии Мусаева Ф.А., Захаровой О.А., Морозовой Н.И. приведена ботаническая характеристика перца и исторические сведения о нем. Дана характеристика различных видов перца: черного, белого, кубебы, длинного, африканского, стручкового, овощного, душистого и т.д. Показаны особенности выращивания овощного перца. Дана характеристика перцев по наличию биологически ценных веществ, обладающих целым комплексом целительных и бактерицидных свойств. Наличие ароматических, биологически ценных и полезных веществ является причиной широкого применения перца в медицине, косметологии, технологии производства мясных и колбасных изделий.

Учебное пособие предназначено для студентов сельскохозяйственных вузов по агрономическому и технологическому образованию в качестве учебного пособия для подготовки бакалавров (магистров), обучающихся по направлению 110900.62 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Учебное пособие представляет интерес для работников научно-исследовательских и учебных заведений, аспирантов, специалистов и руководителей АПК.