УЗБЕКСКАЯ СОЛОДКА



Солодковый корень во многих странах мира переживает свой ренессанс: в огромных количествах его «потребляют» мировая пищевая индустрия, фармакологическия и косметологические компании. Свыше 70 процентов лакрицы, выращенной и переработанной в нашей стране, экспортируется за рубеж. Мировой рынок солодкового корня измеряется десятками тысяч тонн ежегодно. Казалось бы, говорим о коммерции. Но культивирование солодки в Узбекистане имеет исключительно важный экологический эффект.



\»Зеркало XXI\», 16.6.2011г. **Промышленный ренессанс «второго женьшеня»**

По данным Торгово-промышленной палаты Узбекистана, заготовкой и переработкой солодкового корня в различных регионах Узбекистана занимаются свыше тридцати предприятий и компаний с различной формой собственности. Ориентируются они главным образом на внешний рынок. В пользу этого говорит, конечно же, тот факт, что солодковый корень во многих странах мира переживает свой ренессанс: в огромных количествах его «потребляют» мировая пищевая индустрия, фармакологическия и косметологические компании. Свыше 70 процентов лакрицы, выращенной и переработанной в нашей стране, экспортируется за рубеж.

(Казалось бы, речь идет о коммерции. Но культивирование солодки в Узбекистане имеет исключительно важный экологический эффект. Она — прекрасный галофит. Растение любит соль. И там, где оно выращивается, происходит обессоливание засоленных земель. коммент Sh Natalya)

Традиционно солодковый корень наиболее активно (в силу климатических особенностей) выращивается на северо-западе Узбекистана — в Республике Каракалпакстан и Хорезмской области. Солодку, или лакрицу, в Каракалпакстане называют «боян». Она растет в долине и дельте Амударьи, тугаях, вдоль арыков, каналов, коллекторов, на

солончаках и залежных землях. В составе флоры Каракалпакстана есть два вида солодки — голая и зайсанская.
Представим читателю некоторые предприятия.
ОАО «Каракалпакбоян» (Каракалпакстан, г. Ходжейли). Основная его деятельность — заготовка солодкового корня и его прессование. Кроме того, предприятие занимается культурными посадками этого растения и выращиванием лакрицы. Создано в 2003 году с участием иранского партнера. За десять месяцев прошлого года ОАО реализовало на экспорт 1 700 тонн солодкового корня. Страны, в которые стабильно экспортируется солодковый корень производства ОАО «Каракалпакбоян», — США, Франция, Южная Корея, Китай, Япония, Казахстан.
ООО «Лакрица» основано в 1991 году в Ташкенте. Является одним из первых производителей в республике по переработке лакричного (солодкового) корня. Предприятие специализируется на заготовке солодкового корня и выпуске экстракта. Ассортимент и выпуск готовой продукции достаточно широк: густой экстракт корня, нарезанный корень в лепестки-дольки (различных размеров) и калиброванные палочки корня (различных размеров). Свыше шестидесяти процентов готовой продукции экспортируется в страны Юго-Восточной Азии, а также в Германию, Венгрию и Австрию. Основные заказчики в основном фармацевтические и косметологические компании.
ООО «Herbex Refine» — самого крупное в Ташкентской области. Его объемы — 60 тонн корня солодки в месяц. Компания создана в 2006 году. Основные плантации, которые использует компания, расположены в предгорьях Чимгана в Юкоричирчикском районе.
ПИВО, ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА И ЭЛЕКТРОЛИЗ



Вещества, содержащиеся в корнях солодки, способствуют сильному пенообразованию, что нашло широкое применение в косметических процедурах. Пенно-солодковые ванны благоприятно действуют на кожу, освежая ее и восстанавливая природный защитный барьер, ежедневно разрушаемый действием негативной экологии.
В пищевой промышленности экстракт солодки добавляется при приготовлении безалкогольных и тонизирующих напитков, для лучшего взбивания яичных белков, а также в какао, кофе, маринады, кисели, мучные и сладкие изделия.
Кроме того, солодковый корень применяют для производства шипучих напитков, кондитерских изделий, для изготовления туши, чернил, красок, бумажной посуды и других изделий, всего в двадцати отраслях промышленности. Продукты переработки солодкового корня широко используются в пищевой промышленности при хлебопечении, для изготовления конфет, халвы, тортов. Экстракт широко применяют в фармацевтике для производства и улучшения вкуса лекарств, в табачной промышленности и сельском хозяйстве.
ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

В большом количестве рецептов солодка издавна используется в соусах и различных приправах в качестве вкусовой добавки. Сейчас солодка находит применение при изготовлении паст, желе и аналогичных продуктов в качестве загустителя. Содержащиеся в корнях дубильные вещества и органические кислоты способны длительное время сохранять свежесть изделий, что используются в производстве хлебобулочной продукции. Также солодка повышает вкусовые качества продукта и предотвращает окислительные процессы.

КОНДИТЕРСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Содержащаяся в солодке глицирризиновая кислота активно применяется в качестве сахарозаменителя при производстве леденцов, драже, конфет, шоколадных изделий, жевательных резинок и тянучек и другой кондитерской продукции. При производстве халвы солодка используется в качестве вспенивающей массы, придающей продукту рыхлость и рассыпчатую структуру. Сегодня практически все сладости содержат в своем составе экстракт солодкового корня, что доказывает большую популярность и полезные качества этого продукта.

ПРОИЗВОДСТВО СЛАБО-АЛКОГОЛЬНОЙ И БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ



Солодка используется в качестве подсластителя и вспенивающего агента. Темные и светлые сорта пива, квасы, сиропы, лимонады и другие напитки не обходятся без добавления солодкового корня при их производстве. В качестве наглядного примера можно назвать такие лимонады, как Coca-cola и Pepsi-cola, обязательно имеющие в своем составе солодку. Это самый популярный сахарозаменитель, применяющийся сегодня в промпроизводстве. Из одной тонны корня солодки можно получить 150-200 кг подсластителя с сахарозным эквивалентом «50».

ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Соединения глицирризиновой кислоты и ее моноаммонийной соли (глицирама) обладают ярко выраженными противовоспалительными свойствами, способствуют быстрой регенерации клеток кожи, улучшают кровоснабжение и снимают аллергические реакции. Вытяжки солодки используются в различных видах косметической продукции, в том числе лечебной. Лосьоны и шампуни, восстанавливающие структуру волоса и предотвращающие появление перхоти, тоники и ухаживающее молочко — это одно из направлений парфюмерного производства, использующего лечебный корень солодки. Другие направления — это средства для тела: крема, тоники, лосьоны и очищающие косметические средства.

ТАБАЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Экстракт солодкового корня уже многие годы используется при изготовлении сигарет в качестве средства, улучшающего вкус табачного дыма и снижающего ощущение сухости в горле. Солодка применяется также для подслащения и гармонизации букета табачного дыма. Не многие знают, что популярные смеси табака «американского» типа не обходятся без добавления солодкового корня в его состав.

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО


Солодковый корень используется как хорошо себя зарекомендовавшая кормовая добавка к рациону скота. В листьях солодки содержится 5,8 процента жира (на сухой вес), 6-10 процентов белка, а содержание протеина на 10-15 процентов больше, чем в люцерне. Корни солодки из-за наличия эстрогенов служат стимулятором мясной и молочной продукции. Используется она также и для подкормки пчел.

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Способность экстрактов солодки образовывать пену широко применяется в металлургии в процессе электролиза цветных металлов. На поверхности электролизных ванн в пене солодки полностью осаждаются ядовитые пары серной кислоты и сернокислого цинка. Этот доступный и дешевый способ надежно защищает здоровье рабочих, микроклимат внутри десятков производственных цехов и, следовательно, предупреждает возникновение ряда профессиональных заболеваний.

Тахир ДЖАЛИЛОВ

\»Зеркало XXI\», 16.6.2011г.

Фото — из Интернета

Добро пожаловать на канал SREDA.UZ в Telegram

08.07.2011