

Мандарин



Описание

- Дерево, не превышающее 4 метров высоты, или кустарник. Молодые побеги тёмно-зелёные.
- Листья сравнительно небольшие, яйцевидные или эллиптические, черешки почти без крылышек или слегка крылатые.
- Цветки одиночные или по два в пазухах листьев, лепестки матово-белые, тычинки большей частью с недоразвитыми пыльниками и пыльцой.
- Плоды 4—6 см в диаметре и слегка сплюснуты от основания к верхушке, так что ширина их заметно больше высоты. Кожура тонкая, прирастает к мякоти неплотно, долек 10—12, хорошо разделяющихся, мякоть жёлто-оранжевая; сильный аромат этих плодов отличается от других цитрусовых, мякоть обычно слаще апельсиновой.

Мандарин — вечнозелёное дерево, вид рода Цитрус семейства Рутовые.



Научная классификация

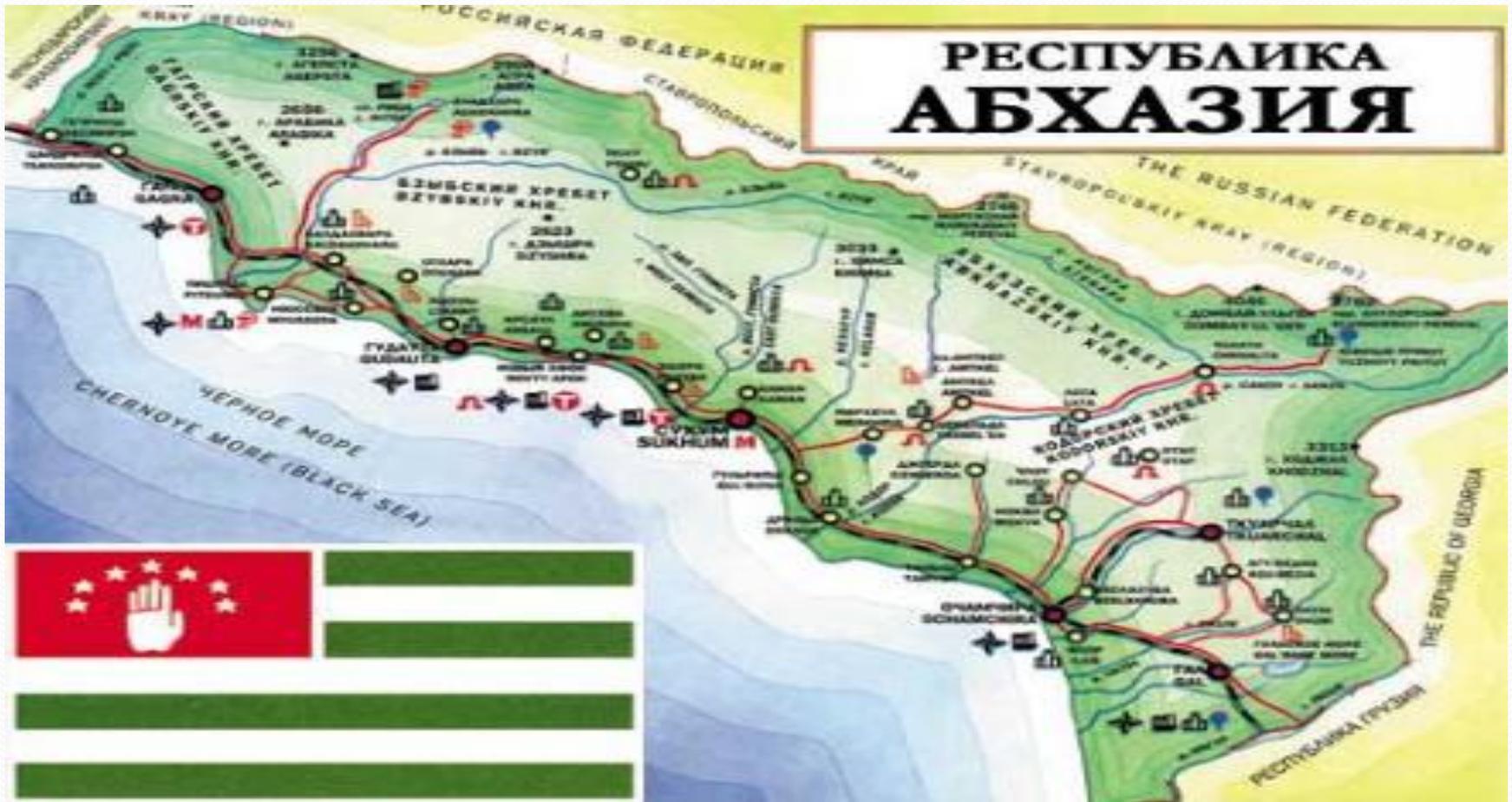
- Царство: Растения Отдел: Покрытосеменные
Класс: Двудольные Порядок: Сапindoцветные
Семейство: Рутовые Подсемейство: Цитрусовые
Род: Цитрус Вид: **Мандарин** Латинское название
Citrus reticulata BLANCO



Распространение

- Родом из южного Китая и Кохинхины. В Европу завезён в начале XIX века. Широко культивируется в Испании, Алжире (по всему южному и западному средиземноморью) и даже южной Франции, Японии, Китае, странах Индокитая. Появились поставки мандаринов в Россию из Аргентины.
- В СССР мандарины выращивали в Закавказье.

РЕСПУБЛИКА АБХАЗИЯ



Химический состав

- Мякоть плодов содержит сахара, органические кислоты (лимонную и другие — до 0,6—1,1 %), витамины (тиамин, рибофлавин, аскорбиновая кислота, рутин) и фитонциды. В кожуре обнаружено до 1—2 % эфирного (мандаринового) масла, оранжевые и желтые пигменты, среди них каротин.



Химический состав

- В состав эфирного масла входят α-лимонен В состав эфирного масла входят α-лимонен, цитраль В состав эфирного масла входят α-лимонен, цитраль, каприловый В состав эфирного масла входят α-лимонен, цитраль, каприловый и другие альдегиды В состав эфирного масла входят α-лимонен, цитраль, каприловый и другие альдегиды, спирты В состав эфирного масла входят α-лимонен, цитраль, каприловый и другие альдегиды, спирты, метиловый эфир антраниловой кислоты, который придает мандариновому маслу, плодам, листьям и молодым побегам своеобразный вкус и запах.
- Плоды являются ценным диетическим Плоды являются ценным диетическим продуктом, повышающим аппетит, улучшающим обменные процессы и насыщающим организм витаминами в зимнее время. Мандарины и мандариновый сок оказывают на организм общеукрепляющее

Химический состав

- Пищевая ценность на 100 г продукта Энергетическая ценность 53 ккал 223 кДж
- Вода 85,17 г
- Белки 0,81 г
- Жиры 0,31 г
- Углеводы 13,34 г —
- балластное вещество 1,8 г
- Тиамин (В₁) 0,058 мг
- Рибофлавин (В₂) 0,036 мг
- Ниацин (В₃) 0,376 мг
- Пантотеновая кислота (В₅) 0,216 мг
- Пиридоксин (В₆) 0,078 мг
- Фолацин (В₉) 16 мкг
- Аскорбиновая кислота (вит. С) 26,7 мг
- Кальций 37 мг
- Железо 0,15 мг
- Магний 12 мг
- Фосфор 20 мг
- Калий 166 мг
- Натрий 2 мг
- Холин 10,2 мг
- Лютеин +
- Зеаксантин 138 мкг

Значение и применение

- Плоды мандарина употребляются в свежем виде и для изготовления фруктовых соков и компотов. В качестве пряности его используют в приготовлении различных сладких блюд, печенья, соусов, рыбы, птицы, блюд из риса и фруктовых салатов.



- Мандариновую кожуру употребляют как заменитель померанцевой Мандариновую кожуру употребляют как заменитель померанцевой корки при приготовлении различных лекарственных препаратов, настоев, сиропов, экстрактов, а также в пищевой промышленности. При многократном втирании в кожу сока мандарина излечиваются участки кожи, пораженные микроспорией Мандариновую кожуру употребляют как заменитель померанцевой корки при приготовлении различных лекарственных препаратов, настоев, сиропов, экстрактов, а также в пищевой промышленности. При многократном втирании в кожу сока мандарина излечиваются участки кожи, пораженные микроспорией и трихофитией Мандариновую кожуру употребляют как заменитель померанцевой корки при приготовлении различных лекарственных препаратов, настоев, сиропов, экстрактов, а также в пищевой промышленности. При многократном втирании в кожу сока мандарина





Спасибо за внимание