

**COMPARATIVE EVALUATION OF THE STEVIA QUALITY
(STEVMA REBAUDMANA BERTONM) OF DOMESTIC AND FOREIGN
ORIGIN**

M. Roik, Doctor of Agricultural Sciences

Institute of bioenergy crops and sugar beets NAAS

I.V. Kuznetsova, candidate of technical science

The Academy of Agricultural Sciences of Ukraine

Presented the assessment of domestic raw, materials obtained from drying air shadow way in compliance with optimal conditions, and foreign stevia-raw materials. Evaluation of raw materials made from organoleptichni and physico-chemical properties, as well as by the effectiveness of the extracting the main biologically valuable substances: glycosides diterpenovih and flavanoydnoy complex.

Stevia, raw, quality, Substance, glycosides diterpenovih, flavanoydnoy complex.

As you know, the raw material to be processed must comply with applicable regulatory requirements. But these quality indicators in the existing state standards can not meet the processing enterprises today and take control of the limited use of raw materials of inferior quality.

Given the rich natural potential of biologically valuable society (Stevia rebaudiana Berton) we carried out an assessment of its quality as a B Rovinj in the domestic market.

Impact on the quality of raw materials is a way to post-harvest handling, in-content which allows optimal conditions to maintain quality indicators for a long time and get finished products of high quality. Given the considerable "sensitivity" of stevia in post-harvest handling, we mustache-governmental us optimal conditions stevia collected and laid in a well-ventilated room, the layer thickness of

10 cm for drying by air-shadow method. Stevia drying was performed for 6 days until the content of moisture content of not more than 8%.

Organoleptic properties of stevia as a raw material domestically first and Paraguayan origin meets the requirements of DSTU 4776: 2007 is defined in the evaluation of the quality of stevia on physical and chemical properties. It should be noted that it is equally important to the content of organic matter, the high content of which limits its use in processing complex and significantly impairs the quality of the finished product.

Reference list

1. Булатов М. И. Практическое руководство по фотоколориметрическим и спектрофотометрическим методам анализа / М. И. Булатов, И. П. Калинин. – Л. : Химия. – 1972. – 408 с.
2. Гігієнічний норматив питомої активності радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у рослинній сировині, що використовується для виготовлення лікарських засобів / затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я від 08.05.2008 р. №240.
3. «Лист стевії медової (*Stevia rebaudiana bertonii*). Заготовляння для промислового переробляння» : ДСТУ 4776:2007. – [Чинний від 01.01.2009 р.]. – К. : Держспоживстандарт України. – 14 с.
4. Заявка на патент України на корисну модель, МПК⁹ C07 H 15/00, C07 H 17/00, G01 N 21/00 Спосіб визначення вмісту речовин флавоноїдного комплексу / Роїк М.В., Кузнецова І.В, Рудакова Т.В.; заявник патентоволодар Київ. Ін-т біоенергетичних культур і цукрових буряків НААН. – № u201211791 заявл. 12.10.12 р.
5. Кузнецова І. В. Екстракція речовин флавоноїдного комплексу із стевії / І. В. Кузнецова // Цукрові буряки. – К, 2012. – № 3 – С. 18–19.
6. Вплив якості води на екстракт стевії / Роїк М. В., Кузнецова І. В., Бондар М. В., Ложкін М. М. // Тези III науково-практичної конференції з

міжнародною участю «Вода в харчовій промисловості». – Одеса, 2012. – С. 104–105.

7. Новини Steviacorp [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URL www.stevia.co/news/news_releases/2013/03/stevia-corp.-poised-to-harvest-first-crop-in-vietnam