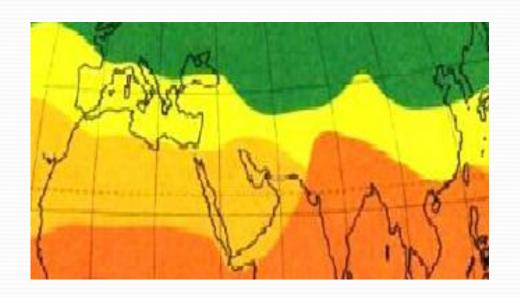
## Финиковая пальма

Подготовил: Сергеев Павел, студент 4 курса ЕГФ

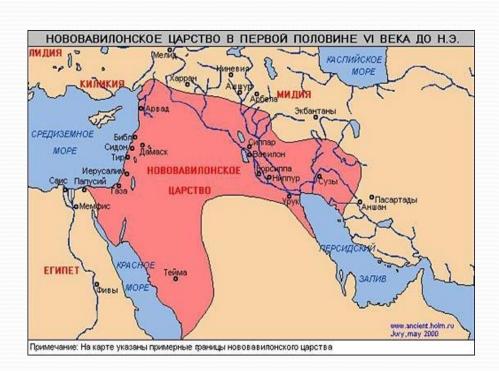
- Финиковая пальма
- Род пальм. Включает 12 видов (по другим данным 15—17 видов)
- Наиболее известный вид финик финиконосный, или пальчатый.



 Распространена в тропиках и прилегающей к ним полосе субтропиков Африки и Азии.



 Финиковую пальму выращивали еще в IV веке до н.э. в Месопотамии, на территории которой расположен современный Ирак.



Плоды некоторых видов этого рода, особенно вида финик пальчатый — финики — являются распространённым продуктом питания.



## Биологическое описание

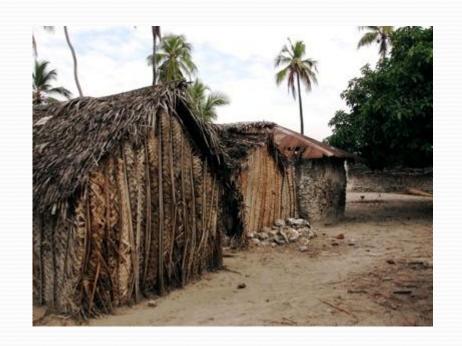
Представители рода деревья или приземистые кустарники с перистораздельными листьями. Большинство видов деревья с одним стволом, но есть виды с несколькими стволами.



Цветки мелкие, жёлтой окраски, собраны в метельчатые соцветия. Растения двудомные. Чашечка кубковидная, лепестков 3, в мужских цветах 6 тычинок, в женских 6 стаминодий и 3 свободные пестика, из которых большей частью только один даёт ягодный плод с одним семенем.



 Древесину используют для постройки жилищ, листья – как кровельный материал, а также для плетения корзин, циновок, шляп.



 В оазисах в тени финиковых пальм выращивают другие плодовые деревья.



 Высушенные плоды ее высококалорийны, удобны для транспортировки и долго хранятся даже в условиях жаркого, сухого климата.



Финики— удивительный плод, которому во многих странах приписывают свойства укреплять здоровье и продлевать жизнь. Говорят, что в Китае есть долгожители, основой питания которых служат исключительно финики. Во всяком случае, это очень полезный продукт, и многие диетологи рекомендуют употреблять его вместо сладкого.



• Медиками установлено, что малое содержание сахара в крови зачастую приводит к тому, что человек испытывает непомерное чувство голода, а после употребления всего нескольких фиников чувство голода исчезает.



## Состав

- Белки (5,8 %).
- Жиры (0,2-0,5 %).
- Углеводы 60-65 % самый высокий процент по сравнению со всеми другими фруктами.
- 15 солей и минералов. Количество минеральных соединений в сушеных финиках варьируется от 0,1 до 91%.
- Минеральные вещества представлены фосфором (30-350 мг/100 г), кальцием (34-60 мг/100 г), железом (0,7-6,0 мг/100 г), калием (до 700 мг/100 г), натрием (до 1 мг/100 г), медью, магнием, цинком, марганцем, алюминием, кадмием, кобальтом, серой, бором и др.
- Масло (0,2-0,5 %).

- Покупая на рынке хотя бы 200 г фиников, вы покупаете неимоверное количество минералов, солей и витаминов.
- Ученые считают, что 10 фиников в день достаточно для обеспечения суточной потребности человека в магнии, меди, сере, половины потребности в железе, четверти потребности в кальции.
- Так что, питаясь только финиками и водой, можно прожить несколько лет.



Употребление фиников рекомендуется в

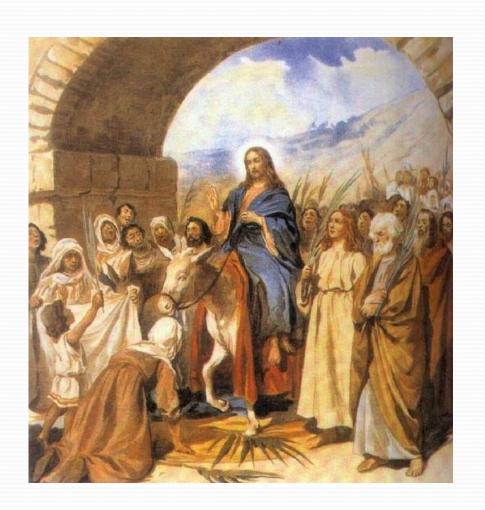
следующих случаях:

- при умственной на
- при физическом переутомлении и истощении
- при заболеваниях дыхательных путей
- при сердечнососудистых заболеваниях
- при малокровии, анемии





 Листья финиковых пальм в Южной Европе употребляются при богослужении в вербное воскресение.



• Из индийского вида Phoenix silvestris приготовляется пальмовое вино «тари».



## Спасибо за внимание!