

ВИВЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОЇ В'ЯЗКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ КОНОПЕЛЬ

Шубіна Є.А., асп.

Науковий керівник – д-р. техн. наук, проф. Пасічний В.М.
Національний університет харчових технологій

Розробка комбінованих м'ясних продуктів є актуальним напрямком дослідження у харчових технологіях. Тенденції сучасного ринку вказують на зацікавлення у використанні продуктів регіонального походження. Для України такою сировиною можуть стати продукти переробки насіння конопель, які вирізняються високою харчовою цінністю та функціональними характеристиками.

Для дослідження було обрано протеїн та борошно з насіння коноплі (*Cannabis Sativa L.*), вироблений ТОВ «Десналенд» (Україна). Для досліджень використовували зразки у сухому та гідратованому вигляді у співвідношенні 1:1,5. Визначення ефективної в'язкості проводилось на віскозиметрі Воларовича.

У ході досліджень було визначено ефективну в'язкість гідратованих зразків борошна та протеїну з насіння конопель. Результати зазначено на рисунку 1.

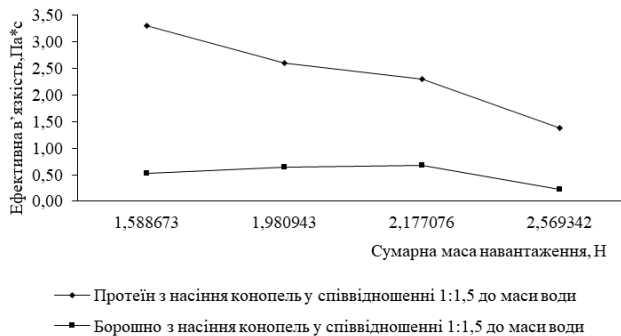


Рис. 1. Значення ефективної в'язкості у дослідних зразках

Отримані дослідні дані свідчать, що ефективна в'язкість зразка протеїну з насіння конопель при гідратації 1:1,5 має значно вищі показники за зразок борошна з насіння конопель. Значення ефективної в'язкості при однаковому навантаженні у 0,222 кг у зразку протеїну з насіння конопель вище за борошно з насіння конопель на 2,082375 Па*с. Це доводить ефективність використання даної сировини у м'ясних продуктах.