

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОКАРИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Востріков Є.І., гр. маг. ПО АВПСГПХТ

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **В.В. Дуб**

Харківський державний університет харчування та торгівлі,

канд. техн. наук, доц. **Д.П. Крамаренко**

ДЗ «Луганський національний університет ім. Т. Шевченка»

Останнім часом поширилось застосування продуктів переробки сої (соевого молока, соєвого білкового ізоляту) у виробництві кулінарної продукції, в тому числі солодких страв. Поряд з іншими продуктами переробки сої вітчизняного виробництва, окара є перспективним видом сировини, яку доцільно використовувати у виробництві харчових продуктів. Тому вивчення властивостей окари, пошук можливостей створення кулінарних виробів на її основі, використання окари у технологіях нових продуктів харчування є перспективною задачею.

Згідно з технологічною інструкцією, окара утворюється на стадії фільтрації соєвого молока у кількості 35% від маси соєвої суспензії. Вона вважається побічним продуктом переробки соєвих бобів. В складі окари міститься доволі висока кількість білків (3,2%), ліпідів (1,6%) та вуглеводів (12,5%), що робить окару цінною сировиною для виробництва продуктів харчування. Підвищений вміст харчових волокон дає можливість використовувати окару в раціонах харчування з метою профілактики та зниження ризику захворювань на рак прямої кишки та різні форми розладу функціонування травного тракту.

Важливою характеристикою окари є її мінеральний склад. Встановлено, що окара містить значну кількість неорганічних речовин 4,5–6,8%, серед яких калію 1,61–2,5%, фосфору 0,51...1,09%, / сірки 0,48%, кальцію 0,35–0,98 %, заліза 95–240 мг/кг сухої речовини та мікроелементів (міді 12 мг/кг, марганцю 30 мг/кг, бору 13 мг/кг, цинку 28 мг/кг). Однак засвоюваність більшості неорганічних речовин доволі низька.

Проведений аналіз свідчить про те, що комплекс біологічно активних та поживних складових окари має високу цінність для використання цього продукту у харчуванні людини, враховуючи несприятливий вплив навколишнього середовища на стан здоров'я населення, що має місце сьогодні в Україні. Складові окари створюють захисний ефект при дії зовнішніх подразнюючих факторів фізичної та хімічної природи.