

ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ВИСОКООЛЕЇНОВОГО СОНЯШНИКУ У ВИРОБНИЦТВІ ГАЛЕТ ДІЄТИЧНИХ

Калімбет В.А., гр. ТХ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.В. Черемська**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Загальновідомо, що харчування – один з найважливіших факторів, що визначає стан здоров'я населення. Правильне харчування забезпечує нормальний ріст і розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань людей, визначає їх активне довголіття.

Вирішити проблему швидкого коригування структури харчування майже неможливо шляхом простого збільшення обсягів виробництва і розширення асортименту традиційних харчових продуктів. Тому сьогодні харчова промисловість орієнтується на інноваційний шлях розвитку, в основі якого лежить цілеспрямований процес пошуку нових сировинних джерел, новітніх технологій, що дозволяють переробляти сільськогосподарську сировину на готові продукти без втрати цінних біокомпонентів. Це процеси розробки і реалізації інновацій, що дозволяють забезпечити населення України високоякісними харчовими продуктами, здатними поповнювати дефіцит будь-яких нутрієнтів і стати джерелом необхідних регуляторів всіх функцій органів і систем людського організму.

Галети – це борошняні вироби, що нагадують печиво зтяжне, виготовлені з пшеничного борошна та води з додаванням або без іншої сировини, які добре вгамовують голод і підходить для щоденного споживання, у тому числі замість хліба.

Нами запропоновано виробництво галет на основі шроту високоолеїнового соняшнику, отриманого в результаті холодного віджиму соняшниквої високоолеїнвої олії. Шрот високоолеїнового соняшнику – це цінна вторинна сировина, яка є джерелом високоякісного білка близько 45%, жиру 1,5%, клітковини 20%, вітамінів групи А, D, Е і В. Також в ньому присутні фенольні сполуки, які в основному представлені хлорогеновою (43–73%) хінною і кавовою кислотами в кількості близько 1,5% і 0,5% відповідно, що є ефективними антиоксидантами та омега-9 ненасичені жирні кислоти, що підвищують засвоєння глюкози і цим попереджують розвиток діабету і метаболічного синдрому, запобігають розвитку раку молочної залози у жінок, а також беруть участь в зміцненні імунітету. Крім того, омега-9 знижують рівень холестерину в крові, зменшуючи таким чином ризик розвитку атеросклерозу.

Таким чином, використання шроту високоолеїнового соняшнику у виробництві галет є перспективним напрямом у виробництві продукції оздоровчого харчування.