ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТНИХ ПАСТ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ СОЄВОГО БІЛКА

Уткін Д.І., гр. ТХ-17
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Котляр**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із дієвих шляхів підвищення рівня здоров'я населення слід вважати створення продуктів коригуючого харчування. Ці продукти можна розглядати, з одного боку, як джерело надходження необхідних нутрієнтів в організм людини, з іншого, як фактор, що регулює концентрації шкідливих речовин в ньому і заповнює захисні функції організму. Основними інгредієнтами коригуючого харчування є вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, олігосахариди, антиоксиданти, органічні кислоти, пробіотики.

Величезною є роль коригуючого харчування в підтримці мікрофлори шлунково-кишкового тракту людини. Соя, як харчова сировина, відповідає вимогам коригуючого харчування, оскільки містить до 42% білків, амінокислотний склад яких порівняємо з білками тваринного походження; до 21% жирів, до складу яких входять вітамін Е, ПНЖК; харчові волокна; вітаміни B_1, B_2, В (пантотенову кислоту, ніацин, холін, біотин).

Наявність великої кількості нутрієнтів в сої визначає її як перспективну культуру для використання в харчових технологіях, що вимагає, однак, специфічного технологічного підходу, при використанні її насіння для харчових цілей, на відміну від олійного насіння інших рослин насіння сої містять в своєму складі ряд антиживильних речовин.

Основними групами продуктів, які отримують з сої, є соєве борошно, концентрати ізоляти соєвого білка, харчова соєва основа і продукти її переробки, а також соєвий білковий збагачувач.

У виробництві харчових паст і штучних емульсій широке застосування мають емульгатори. Великий інтерес щодо використання в якості емульгатора представляють білки рослинного походження. Широке застосування в якості емульгаторів також знаходять лецитини, які мають високу емульгуючу здатність. Найчастіше застосовують лецитин, одержуваний з сої. Найкращою емульгуючою здатністю серед рослинних білків мають білки сої.

Отже, існує реальна перспектива розширення асортименту десертної продукції, з використанням соєвого білка, що має високу поживну цінність і органолептичні показники.