

## ДОСЛІДЖЕННЯ СКЛАДУ І ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОДУКТІВ ЕТАНОЛЬНОЇ ЕКСТРАКЦІЇ ЯДРА СОНЯШНИКУ

**Куниця К.В., гр. О-45 Б**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Гладкий Ф.Ф.**

Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»

Збільшення виробництва білку для забезпечення потреб в ньому населення і тваринництва, є однією з найбільш гострих проблем нашого часу і має першочергове практичне значення.

Рослинні білки, перш за все білки зернових і олійних культур – це основне джерело харчового і кормового білка. Однак, значна їх кількість використовується лише опосередковано, на харчування тваринам.

В умовах дефіциту білка в світі особливу актуальність набуває проблема розширення сировинної бази для отримання харчових білків з насіння олійних рослин, в першу чергу, за рахунок насіння основної олійної культури України – соняшника.

При виробництві рослинної олії в значних кількостях утворюються макуха і шрот, які в основній масі направляються на харчування тварин. Дані продукти, містять велику кількість цінного білка, і є потенційним джерелом білкових речовин для харчової промисловості.

Нажаль, сучасні технології, що знайшли промислове застосування, мають в своєму складі такі методи обробки, що руйнують структуру білків та не дають змоги отримати протеїнові продукти необхідної якості.

Технологія спиртової екстракції дозволяє отримувати з безлушпинного плющеного ядра світлий білковий концентрат і екстракційну олію. Вивчення складу і властивостей продуктів, які утворюються в процесі етанольної екстракції є актуальним. На основі аналізу їх якісних і кількісних характеристик можна зробити висновок про придатність даної сировини для використання в харчових цілях людини.

На основі даних цієї роботи можна буде робити висновок про доцільність подальшої розробки технології етанольної екстракції.