

ВПЛИВ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ЯКІСТЬ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Мелешко Я.В., студ. 1 курсу магістр.

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. наук. співроб. **Авдєєва Л.Ю.**
Національний університет біоресурсів і природокористування України

Проблема забезпечення населення якісними продуктами харчування з кожним роком стає все гострішою. Раніше проблема збільшення ресурсів харчового білка вирішувалася за рахунок інтенсифікації виробництва продуктів тваринництва. Проте, за сучасними уявленнями, збільшення білкових ресурсів тільки цим шляхом, через тривалість і трудомісткість виробництва тваринного білка та низьку ефективність процесу його біотрансформації у тваринництві, нереально.

В останні роки при виробництві нових видів м'ясних харчових продуктів все більше уваги приділяється використанню білкової сировини рослинного походження. Найбільшу кількість повноцінного білку забезпечують зернобобові культури: соя, нут, сочевиця, горох, люпин. Висока харчова цінність, відмінні функціональні якості і біологічна цінність через великий вміст незамінних амінокислот (особливо лізину), забезпечили їх широке використання. Крім того, ці культури є одним з найбільш дешевих джерел рослинного білка, що робить їх переробку економічно вигідною.

При розробці рецептур комбінованих продуктів головним завданням є регулювання біологічної цінності, формування необхідної структури і функціонально-технологічних властивостей складних багатокомпонентних дисперсних систем.

В результаті аналізу результатів досліджень хімічного та амінокислотного складу рисового, кукурудзяного, горохового та квасолевого борошна нами було встановлено, що поєднання білків декількох культур дозволить отримати високу харчову та біологічну цінність комбінованого продукту, а додаткове збагачення овочами у свіжій, замороженій, або сушеній формі дозволить збагатити продукт ще й мінеральними речовинами і вітамінами.

На основі проведених нами досліджень був зроблений висновок про доцільність використання в рецептурі січених напівфабрикатів білкової рослинної сировини.