ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ, ЯКІ ВІДБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ПРОРОЩУВАННЯ БОБІВ НУТУ У ЖИВИЛЬНИХ СЕРЕДОВИЩАХ

Саєнко Р.І., асист.
Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Коршунова Г.Ф.**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

Найважливішим фактором здоров'я населення є харчування. У більшості населення України виявлені порушення повноцінного харчування, які викликані як кризовим станом виробництва продовольчої сировини і харчових продуктів, так і різким зниженням купівельної спроможності більшої частини населення.

Для одержання функціональних виробів актуальним є використання добавок з рослинної сировини, яка росте на території України. До такої сировини можна віднести зерна бобів нуту.

Метою наших досліджень була розробка технології виробництва біоактивованих (або пророщених) зерен нуту для їх подальшого використання у технологіях харчових продуктів.

Нами було досліджено вплив різних живильних середовищ для замочування бобів нуту на швидкість пророщування та зміни їх хімічного складу. Для цього було вивчено вплив середовищ на зміну кількості мінеральних речовин, на комплекс біологічно-активних речовин, на зміну маси насіння, на швидкість пророщення паростків.

В експериментах у якості живильного середовища для пророщування бобів нуту було обрано фільтровану воду, настої плодів шипшини та відвар квіток ромашки.

Найбільш сприятливим середовищем для пророщення бобів нуту є настій шипшини, тому що до його складу входить ряд вітамінів, які мають властивість до стимулювання швидкості пророщування зерен. Пророщені зерна нуту у настої ромашки навпаки мають тенденцію до зниження швидкості пророщення. Це можна пояснити тим, що до складу сухих квіток ромашки у невеликій кількості входять фенольні сполуки, які уповільнюють процеси пророщення .

Таким чином, на підставі аналізу швидкості пророщення бобів нуту було обґрунтовано доцільність використання для пророщення настою шипшини у якості живильного середовища та оптимізовані умови їх пророщення. Використання обраних умов пророщення дозволить збагатити мінеральний та вітамінний склад досліджуваної сировини.