

УДК 637.1: 635

АНАЛІЗ МЕТОДІВ І СПОСОБІВ ОТРИМАННЯ СОЄВОГО МОЛОКА

Семидоцька В. О.

Науковий керівник: д.т.н., проф. Черенков О. Д.
ХНТУСГ ім. Петра Василенко, м. Харків, Україна

Постановка завдання аналіз останніх досягнень і публікацій.

Як відомо в соєвих продуктах міститься великий лікувальний і енергетичний потенціал. На землі немає іншої рослини, яка містила б до 50 % високоякісного і легко засвоюваного рослинного білку. Соя – справжня комора вітамінів і мінеральних речовин, таких необхідних людині, особливо зараз, коли у світі склалася несприятлива екологічна ситуація.

Мета дослідження. Проаналізувати методи і способи отримання соєвого молока.

Основний матеріал досліджень. Сучасна технологія отримання соєвого молока в усіх країнах світу мало, чим відрізняється одна від одної. В основному насіння сої замочують, розмелюють і змішують з водою до утворення кашки. Після дезактивації ферменту і дезодування, шляхом температурної і вакуумної обробки її сепарують. Недолік таких технологій зводиться до наступного: дороге устаткування, трудомістка і енергоємна технологія отримання соєвого молока.

Для усунення вказаних недоліків в технологічному процесі отримання соєвого молока слід застосовувати НВЧ-випромінювання і ультразвук. Застосування цих фізичних чинників, дозволить змінити екстракцію білкових речовин, поліпшити смакові якості і розширити функціональні властивості соєвого молока. В результаті експерименту було отримано 6 зразків соєвого молока і проведені дослідження проб зразків на жир, кислотність, важкі метали і афлотаксин.

Висновок. Застосування НВЧ-нагріву і обробка пружними коливаннями молока підвищує відсоток жиру в молоці і знижує кислотність. Для ліквідації характерного бобового запаху соєве молоко необхідно за допомогою НВЧ енергії нагрівати до температури 90...95°C.