

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ БОРОШНЯНИХ НАПВФАБРИКАТІВ

Губаль Л.М., гр. ТМ-71

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Камсуліна Н.В.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Білки рослинного походження є чудовим джерелом білка, оскільки знижують загальне споживання насичених жирів і холестерину, але лише за умови їх комбінування, щоб організм отримував повний набір незамінних амінокислот. Рослинні білки являються харчовими інгредієнтами, отримані із рослин, багатих білковими речовинами.

Рослинні продукти забезпечують організм іншими корисними речовинами, включаючи фітохімічні речовини, та клітковину, які також мають велику цінність в раціоні. Рослинні продукти не містять шкідливих компонентів – насичених жирів, холестерину, гормонів, антибіотиків (які додаються «у навантаження» до тварин білків).

Велика кількість білка міститься в деякому насінні, найбільше – у бобових та олійних культурах, наприклад у горосі, квасолі, сої, соняшнику.

Насіння соняшника є основною сировиною олієжирового комплексу України. Аналіз хімічного складу ядра соняшникового насіння свідчить про його високу харчову та біологічну цінність, що обумовлює можливість використання цієї олійної культури у складі нових комбінованих харчових продуктів. Вміст основних поживних речовин ядра соняшникового насіння складає: ліпідів – 64...66%, білку – 16...20%, близько 2% целюлози та 3% золи.

Білки соняшника, як відомо, володіють високими емульгуючими та піноутворюючими властивостями та низькими драглеутворюючими. Функціональні властивості білків змінюються у широких межах в залежності від способів підготовки білкових продуктів, методів оцінки їх функціональності, а також присутності супутніх речовин – пектинових, харчових волокон, фенольних сполук тощо.

З урахуванням вищевказаного нами було досліджено волого утримуючу, жиротримуючу і жироемульгуючу здатність білка соняшника, розроблено технологію виробництва пельменів із застосуванням білка соняшникового насіння, яку отримують шляхом гідратації білка соняшникового насіння, з наступним додаванням його до рецептури.