

ПЕРСПЕКТИВИ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ БЕЗАЛКАЛОЇДНИХ КОНОПЕЛЬ ДЛЯ ОТРИМАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Сова Н. А.

Науковий керівник – кандидат технічних наук, доцент Луценко М. В.
Дніпропетровський державний аграрно-економічний університет
(49027, Дніпро, вул. Сергія Єфремова, буд. 25, кафедра технології зберігання і
переробки сільськогосподарської продукції, тел. (056)-370-25-95
E-mail: blesna2008@rambler.ru.

Формування здорового раціону харчування на основі концепції збалансованості харчових речовин диктує необхідність створення продуктів з підвищеною харчовою цінністю. Одним із напрямків оптимізації складу харчових продуктів, зокрема хлібобулочних і кондитерських виробів, є використання в їх рецептурах біологічно цінної рослинної сировини.

Багатим джерелом біологічно-активних речовин є насіння конопель. Кількісний і якісний вміст білків насіння конопель свідчать про перспективність його використання в якості джерела білків для підвищення біологічної цінності хлібобулочних і кондитерських виробів.

Промислові коноплі – однорічна лубоволокниста рослина родини Cannabis із вмістом ТГК (тетрагідроканабінол) не більше 0,08%, яку вирощують для одержання волокна і насіння [1].

Науковці Дослідної станції луб'яних культур створили сорти конопель з повною відсутністю наркотичних властивостей. Ці коноплі (сорти ЮСО 31, Гляна, Вікторія, Зоряна, Ніка та ін.) не можуть бути використані як сировина для виготовлення наркотичних препаратів, вирощування їх не становить жодної соціальної небезпеки [2].

Харчовий напрям коноплярства – виробництво олії та супутніх їй продуктів. Конопляне насіння й олія містять бактерицидні речовини, цінні ненасичені кислоти, гліцериди, амінокислоти, мікроелементи. Насіння конопель містить 30-39% олії. Високий вміст ненасичених жирних кислот Omega-6 (56%) і Omega-3 (19%) в ідеальному для організму людини співвідношенні 3:1 вигідно відрізняють олію з насіння конопель поміж інших видів олій.

Насіння конопель і продукти їх переробки (борошна, білкового концентрату) відрізняються за своїми технологічними і функціональними властивостями від традиційної сировини хлібопекарського і кондитерського виробництва. У зв'язку з цим перспективними є наукові та практичні дослідження технологічних прийомів застосування насіння конопель та продуктів його переробки у харчових продуктах.

1. Коноплі: монографія/[Вировець В.Г., Баранник В.Г., Гілязетдінов Р.Н. та ін.]; за ред. М.Д.Мигаля, В.М.Кабанця. – Суми: Видавничий будинок "Еллада", 2011. – 384 с.

2. <http://www.kdpu-nt.gov.ua/work/stvorenniya-i-vprovadzhenniya-sortivnenarkotichnih-konopel>