

НОВА ТЕХНОЛОГІЯ БІЛКОВИХ ПАСТОПОДІБНИХ ЗАКУСОК НА ОСНОВІ ДРІБНОДИСПЕРСНОГО ПЮРЕ З ГОРОХУ

Сідельнікова М.С., гр. ХТП-56

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Р.Ю. Павлюк,**

ст. викл. **Т.В. Котюк**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці інноваційної технології пастоподібних закусок на основі дрібнодисперсного пюре з гороху з високим вмістом рослинного білку та пребіотичними властивостями за рахунок вмісту гетерополісахаридів. Технологія заснована на використанні процесів механодеструкції і механоактивації під час дрібнодисперсного подрібнення та паротермічної обробки на комплекси біополімерів (білка та гетерополісахаридів) при виготовленні дрібнодисперсного пюре з висушеного гороху – полуфабрикату для білкових пастоподібних закусок.

Висушений горох відноситься до перспективних джерел рослинного білку, який за своєю біологічною цінністю не поступається тваринному, також містить усі незамінні амінокислоти, гетерополісахариди (пектинові речовини, целюлозу, крохмаль та ін.). В рослинній сировині білки знаходяться у формі важкорозчинних наноасоціатів і нанокомплексів, що на 30–45% засвоюються організмом людини. Вони відносяться до пребіотичних речовин, неперетравлювальних інгредієнтів їжі, які позитивно впливають на склад мікробіоценозу людини.

Установлено, що в дрібнодисперсному пюре з гороху містяться: рослинний білок від 11,4 г до 15,1 г, який представлений усіма незамінними амінокислотами, пребіотичні речовини – пектин – від 1,2% до 2,6%, целюлоза – від 4,5% до 6,0% і крохмаль – від 16,1% до 21,2%. Виявлено також, що масова частка загального цукру складає від 1,4% до 2,0%, вона представлена моноцукрами, в основному фруктозою (0,7–1,3%) та глюкозою (0,8–1,0%).

У ХДУХТ на кафедрі харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій у оздоровчому харчуванні в рамках наукової школи розроблено нову технологію білкових пастоподібних закусок на основі дрібнодисперсного пюре з гороху включає використання таких технологічних прийомів, як паротермічна обробка та дрібнодисперсне подрібнення. Нові закуски відрізняються високим вмістом рослинного білку і всіх незамінних амінокислот, мають пребіотичні властивості, оригінальний смак та можуть бути рекомендовані як для спеціального, так і для профілактичного харчування. Якість нових закусок за вмістом білка і пребіотичних речовин перевищує вітчизняні й закордонні аналоги.