

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПАСТ

Пляходько М.В., гр. 181-PI-22м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Котляр О.В.**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

В даний час при виробництві продуктів харчування, у тому числі харчових паст, широко застосовуються харчові емульсії, що обумовлено підвищеною засвоюваністю жирів в емульгованому стані та можливістю широкого регулювання складу та властивостей продуктів емульсійного типу.

Одним із дійових шляхів підвищення рівня здоров'я населення є створення продуктів коригуючого харчування. Ці продукти можна розглядати, з одного боку, як джерело надходження необхідних поживних речовин в організм людини, з іншого, як фактор, що регулює концентрацію шкідливих речовин в ньому та відновлює захисні функції організму. Основними інгредієнтами, що коректують харчування є, вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, олігосахариди, антиоксиданти, органічні кислоти, пробіотики.

Соя, як харчова сировина, відповідає вимогам коректуючого харчування, так як містить до 42% білків, амінокислотний склад яких порівняно з білками тваринного походження; до 21% жирів, до складу яких входять вітамін Е, ПНЖК; харчові волокна; вітаміни В1, В2, В6, ніацин, пантотенову кислоту, холіну, біотин. Рівень вмісту перелічених компонентів залежить від сорту, регіону вирощування. Основними групами продуктів, які одержують із сої, є соєве борошно, концентрати та ізоляти соєвого білка, харчова соєва основа та продукти її переробки, а також соєвий білковий збагачувач, який за різною термінологією називають соєвою харчовою масою, соєвим нерозчинним залишком, окарою.

Соєві білкові продукти мають багато областей застосування, тому що вони володіють необхідними в комбінованих продуктах функціональними властивостями при меншій вартості порівняно з альтернативними добавками тваринного походження, такими, як сухе молоко, казеїн, яєчні жовтки та білки, желатин.

Соєвий білковий ізолят широко використовується в приготуванні кулінарної продукції з м'яса, риби, овочів, круп, у виробі з борошном, значно рідше у приготуванні солодких страв. Отже є перспективним розширення асортименту десертної продукції з використанням окари, що має високу поживну цінність та органолептичні показники.