

БЛОК СОНЯШНИКА – ПЕРСПЕКТИВНА АЛЬТЕРНАТИВА ВІТЧИЗНЯНОГО РОСЛИННОГО БІЛКА

Мазур В.Г., гр. 181з-ТМ-12м

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.С. Желєва
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Сьогодні інноваційним напрямом в м'ясопереробній промисловості є створення комбінованих м'ясних продуктів, що поєднують в собі сировину тваринного та рослинного походження. Виробництво комбінованих м'ясопродуктів передбачає взаємозбагачення їх складу, підвищення біологічної цінності, покращення органолептичних показників готової продукції, зниження її собівартості.

Зазначені фактори визначають актуальність розвитку вітчизняного виробництва харчових білкових продуктів із сировини рослинного походження, що також обумовлено необхідністю вирішення низки соціально-економічних завдань – скорочення дефіциту харчового білка в країні, підвищення ефективності виробництва на основі комплексного використання сировини, виробництво спеціалізованих продуктів для дієтичного, лікувально-профілактичного та лікувального харчування для певних категорій і груп населення, створення нових видів білкових продуктів.

Наша країна займає одне з провідних місць у світі за обсягом виробництва соняшникового насіння, яке характеризується високою харчовою цінністю та містить велику кількість біологічно активних речовин (білки, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини). За вмістом олії та білків соняшник поділяється на два типи – олійно-білковий та білково-олійний. Білково-олійний тип соняшнику за рахунок середнього значення вмісту основних харчових речовин (вміст білка 22–26%, вміст жиру 40–45%) характеризується як потужний резерв білка рослинного походження. Так, високий вміст в соняшнику біологічно повноцінних білків, які володіють широким спектром функціонально-технологічних властивостей, робить актуальним питання використання білків соняшника у складі м'ясопродуктів.

Отже, можна стверджувати про можливість використання білка соняшника як перспективна альтернатива вітчизняного рослинного білка в складі м'ясопродуктів, що визначає подальший напрям роботи в створенні м'ясопродуктів нового покоління з ефективним залученням до їх складу рослинного білка з сировини вітчизняного виробництва.