

## ДОСЛІДЖЕННЯ ГІДРОТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ СОЄВОГО НАСІННЯ

Бойко Н.С., гр. ПОХТМ-1

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Д.П. Крамаренко  
Державний заклад «Луганський національний університет  
ім. Тараса Шевченка»

Метою написання статті є дослідження гідротермічної обробки соєвого насіння з метою визначення раціональних режимів, які дозволяють максимально зберегти харчову цінність і провести інактивацію антипоживних і небажаних компонентів сої.

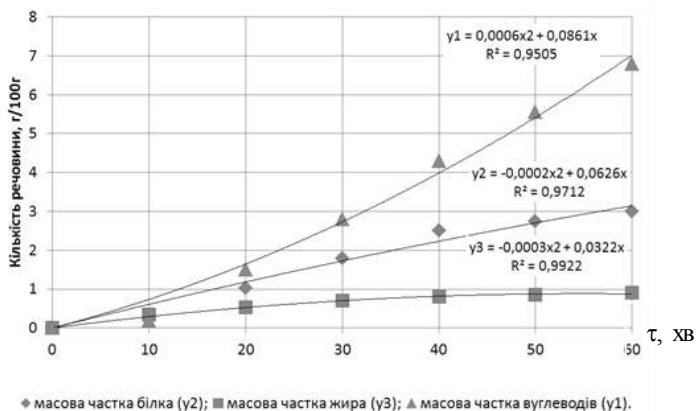


Рис. Залежність кількості поживних речовин у водному розчині від терміну гідротермічної обробки насіння сої при 100 °C

Результати досліджень свідчать, що існує залежність між кількістю поживних речовин насіння сої, які переходять в варильний розчин і терміном гідротермічної обробки. Інтенсивне виділення білків і вуглеводів проходить в проміжку часу від 30 хв до 60 хв. При збільшенні тривалості обробки кількість поживних речовин в розчині збільшується, тому важливо визначити такі технологічні режими термообробки, при яких відбувається інактивація і розклад антипоживних речовин, але разом з тим втрачається незначна частина поживних речовин. Як свідчать отримані дані інтервал часу в 30–40 хв призводить до помірних втрат харчових речовин, разом з тим він достатній для інактивації антипоживних речовин.