

МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ У ВИРОБНИЦТВІ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ

Савич С.В., гр. ТК-4-13

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Левківська**
Національний університет харчових технологій, м. Київ

У консервній галузі використовуються плоди та овочі, особливістю яких є високий вміст вуглеводів та низький вміст білків, за винятком бобових культур. Джерелом рослинного білку також є волоський горіх, який широко розповсюджений на території України. В основному волоські горіхи використовують у кондитерській промисловості – при виробництві печива, тортів, тістечок, цукерок, або ж власне горіхів у шоколадній глазури. У консервній промисловості використання волоських горіхів не так розвинено.

Метою роботи було вивчення особливостей хімічного складу волоських горіхів різних сортів та можливість їх використання при виробництві різних консервованих продуктів.

В ядрах волоських горіхів міститься до 77,0% жирів, до 20% білків, вуглеводів – до 7%, багато вітамінів групи А, В, Е, РР, каротин, мікро- і макроелементи (найбільше магнію, селену, кальцію, фосфору, заліза). Жир ядра волоського горіха складається із різних тригліцеридів, вільних жирних кислот і різноманітних нежирових речовин. Серед ненасичених жирних кислот переважають лінолева і ліноленова, які проявляють лікувальні та профілактичні властивості. Білок волоського горіху характеризується високою засвоюваністю та збалансованим амінокислотним складом. Такий багатий склад дозволяє людині відновити розумові та фізичні сили і підвищити концентрацію уваги.

У лабораторних умовах було досліджено хімічний склад волоських горіхів різних сортів, підібрано оптимальні параметри обсмажування горіхів перед отриманням пасти з них. З отриманої пасти розроблено ряд консервованих продуктів – соуси, салати, плодово-горіхові начинки, десерти та ін.

Оскільки при зберіганні, жири мають здатність до окислення та прогорання, що впливає на смак продукту, то для переробки саме на консервовані продукти, бажано використовувати горіхи із низьким вмістом жиру.

Одержані данні свідчать про те, що використання волоських горіхів у виробництві харчових продуктів дасть змогу підвищити вміст біологічно активних речовин, особливо вміст рослинного білка.