

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА В ТЕХНОЛОГІЇ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОПРОДУКТІВ

Мирошніченко О.П., гр. 181-ТЗ-13м,
Маліков К.С., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **І.М. Фоміна**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Волоський горіх широко споживається в усьому світі як завдяки унікальним поживним характеристикам, так і користі для здоров'я. Волоський горіх багатий на корисні жири, білки, антиоксиданти, вітаміни (зокрема, вітамін Е, групи В) та мінерали (калій, магній, фосфор). Він містить значні кількості омега-3 жирних кислот, що корисні для серцево-судинної системи та загального зміцнення здоров'я. Крім того саме плоди волоського горіха мають високу антиоксидантну активність, протизапальний потенціал, ефективність зниження рівня глюкози та ліпідів і антидепресивну дію.

Додавання волоського горіха до зернопродуктів збільшує їхню харчову цінність і функціональність, надає продуктам приємного смаку та аромату, що робить їх більш привабливими для споживачів. Крім того, волоський горіх покращує текстуру екструдованих продуктів, знижуючи ламкість та підвищуючи хрусткість.

Використання волоського горіха сприяє підвищенню вмісту білків та корисних жирів, роблячи багатокомпонентні зернопродукти більш збалансованими за вмістом макро- та мікронутрієнтів. Це дозволяє підвищити біологічну цінність продуктів та зробити їх більш корисними для здоров'я, зокрема для серцево-судинної та нервової систем.

Процес екструзії зазвичай включає високий тиск і температуру, що може призводити до втрати поживних речовин. Однак дослідження показують, що білки та жири волоського горіха є досить стабільними в умовах екструзії, а наявність антиоксидантів допомагає зменшити окислення корисних жирних кислот.

Використання волоського горіха в технології багато-компонентних екструдованих зернопродуктів є доцільним рішенням, яке може суттєво покращити поживну цінність і споживчі якості готової продукції. Волоський горіх є природним джерелом корисних речовин, які зберігаються навіть після технологічної обробки, що робить його ефективним компонентом у виробництві функціональних харчових продуктів.