

АНАЛІЗ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ, ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ АРАХІСУ

Щербак С.О., гр. ТКМ-18

Науковий керівник – д-р мед. наук, проф. **Дуденко Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Арахіс – одна з найбільш поширених в світі і перспективних культур, що дають цінну сировину для харчової і масложирової промисловості. Фактично, арахіс горіхом не є: він відноситься до сімейства бобових і доводиться близьким “родичем” квасолі і гороху.

Значний вміст жиру в плодах цієї рослини, а також специфічний смак ставлять його в один ряд з фундуком, мигдалем, фісташками і іншими горіхами.

Високу харчову цінність насіння арахісу забезпечує їх багатий хімічний склад. Насіння арахісу містить до 53% жиру, до складу якого входять гліцериди арахіну, лігноцерину, стеаринової, пальмітинової, гіпогеїнової, олеїнової, лінолевої, лауринової, міристинової, бегенової, ейказенової і церітинової кислот.

Вміст білка арахісу коливається в межах від 15,4 до 30,2%. Ця розбіжність в значній мірі залежить від генотипу і умов вирощування. Білок арахісу легко засвоюється. Основна його маса складається з глобулінів: арахіна і конарахіна. Біологічна цінність білків арахісу пов'язана з вмістом в них незамінних амінокислот, які необхідні для життєдіяльності людини, але не можуть бути синтезовані самим організмом. Високий вміст основних життєво необхідних амінокислот наближає білки арахісу до тваринних.

В насінні арахісу міститься значна кількість вітаміну В1, вітаміну Е і в невеликій кількості вітамінів РР і С, а також Е і В2.

Вуглеводи насіння арахісу представлені водорозчинними дисахаридами (сахароза), які складають 1,5-7,0%, крохмалем – 0,9-6,7%, пентозанами – 2,2-2,8%, целюлозою – 2,0%, пектиновою кислотою – 4,0 %.

Також арахіс має високу поживну цінність пов'язану з наявністю біологічно активних сполук, таких як, токофероли, флавоноїди, фітостерини, реставрол.

Отже, насіння арахісу – перспективне джерело біологічно активних речовин, які можуть широко застосовуватися в харчовій промисловості для створення виробів поліфункціональної дії і для підвищення харчової цінності.