

## СКЛАД БОРОШНА З НАСІННЯ НІШЕВИХ КУЛЬТУР

Мосійко Д.О., магістрант

Сова Н.А., викл.

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

Коропченко С.П., канд. техн. наук, ст. наук. співроб.

Інститут луб'яних культур Національної академії аграрних наук

України, м. Глухів

Ринок нішевих культур в Україні демонструє позитивну динаміку виробництва, споживання та експорту. Серед найбільш затребуваних – насіння льону, конопель, амаранту та гарбуза, які мають високу поживну цінність та багатий мінеральний склад. У разі додавання борошна із насіння цих культур (рис. 1–4) до складу хлібобулочної, кондитерської і макаронної продукції можна підвищити її функціональні та оздоровчі властивості. Тому питання розробки харчових продуктів нового покоління є актуальним у наш час.



Рис. 1. Конопляне борошно



Рис. 2. Амарантове борошно



Рис. 3. Гарбузове борошно



Рис. 4. Лляне борошно

Насіння льону, конопель, амаранту та гарбуза має різну поживну цінність (табл. 1) та мінеральний склад (табл. 2).

Таблиця 1

**Поживна цінність борошна з насіння нішевих культур порівняно з пшеничним**

Назва показника	Вид борошна				
	Конопляне	Амарантове	Гарбузове	Ляне	Пшеничне
Білки, г	41,2	16,0	43,2	37,1	10,4
Ліпіди, г	10,9	6,5	17,3	15,6	1,4
Вуглеводи, г	24,7	54,5	23,0	9,0	60,0

Як видно з таблиці 1, борошно з насіння досліджених культур багате на рослинні білки, особливо гарбузове та конопляне. За вмістом вуглеводів слід відзначити ляне борошно (9,0%).

Таблиця 2

**Мінеральний склад борошна з насіння нішевих культур порівняно з пшеничним**

Назва показника	Вид борошна				
	Конопляне	Амарантове	Гарбузове	Ляне	Пшеничне
Мінеральні речовини, мг/кг:					
Фосфор	18200	6600	9800	8700	3140
Кальцій	2040	1370	620	1620	150
Магній	3490	3110	3570	2960	130
Ферум	162	240	230	210	56
Цинк	170	38	138	45	97
Манган	88,9	14	12	11	14
Купрум	17	3	9	13	90
Калій	1179	3048	2428	4601	1180

Таким чином, можна зробити висновок про доцільність використання борошна з насіння конопель, амаранту, гарбуза та льону в харчових технологіях. Це сприятиме корегуванню поживної цінності та мінерального складу готових продуктів.