

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Використання горіхів в коекструзійних продуктах

М.В. Шарапов, О.В. Запотоцька, В.М. Ковбаса

Національний університет харчових технологій

Горіхи – природний скарб для численних активних сполук, які в комплексі позитивно впливають на роботу головного мозку. Встановлено, що горіхи усувають депресію і знімають навіть найсильніші напруження нашої нервової системи. Особливо їх рекомендують людям, чия професійна діяльність має пряме відношення до важкої фізичної чи розумової праці. Крім усього іншого, вживання горіхів в їжу нормалізує роботу серця і зміцнює всі тканини печінки.

У ядрах горіхів міститься 18-25% білка, який за поживністю не поступається тваринному. У складі горіха є вітаміни групи В, вітамін А, Е, Р та інші, мінеральні речовини: фосфор, залізо, магній, калій, натрій і т.д. Практично всі горіхи містять 60-70% жирів, але, як відомо, у складі цих жирів немає "шкідливого" холестерину, а ось ненасичених жирних кислот предостатньо.

Коекструзійні продукти незбалансовані за своїм хімічним складом, а особливо за амінокислотним скором. Тому розроблення нових продуктів з підвищеним вмістом білка, збалансованого за кількістю незамінних амінокислот– необхідна вимога сьогодення до продуктів здорового харчування.

Розроблена рецептура начинки на основі горіхів та цукрової пудри з додаванням природних антиоксидантів та структуроутворювачів.

При розробці начинки застосовували грецький горіх, ліщину, мигдаль та арахіс.

Органолептична оцінка та дослідження основних фізико-хімічних показників протягом можливого терміну зберігання дозволило зробити висновок про доцільність використання даних горіхових культур при виробництві начинок для сухих сніданків коекструзійної технології. Досліджений хімічний склад розроблених начинок та встановлені його переваги в порівнянні з традиційними жировими начинками.

Отже, розроблені рецептури начинки дозволять отримати продукт підвищеної харчової цінності з заміною традиційної жирової начинки на горіхову.

Література

1. Гирка О.І. Споживні властивості і збереженість нових екструдованих продуктів: дис... кандидата техн. наук: 05.18.15/ Гирка Ольга Ігорівна. -Львів, 2011.-333с.
2. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые и биологически активные добавки.-М.: КолосС, 2004.