

16. Використання волоських горіхів у технологіях консервованих продуктів

Андрій Вальчук, Тетяна Левківська

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Останнім часом нестача білка в харчових раціонах українців пов'язана зі зниженням рівня забезпечення продуктами тваринного походження внаслідок тривалого скорочення поголів'я худоби та високої її вартості. Тому, одним із перспективних способів подолання білкового дефіциту, є пошук альтернативних білкових ресурсів [1, 2].

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

Матеріалом досліджень є волоські горіхи сортів Булганак, Бурлюк, Аркад, Боспор, Вировський, Колесниковський, Кримський. Методи досліджень - стандартні, загальноприйняті - вмісту білку проводився фотоколориметричним методом, вміст жиру визначали рефрактометричним методом.

Серед усіх продуктів рослинного походження, волоські горіхи є найбільш багатим джерелом білку, жиру, мікро- і макроелементами (найбільше магнію, селену, кальцію, фосфору, заліза), флаваноїдами, вітамінами РР, Е, групи В. Жир ядра горіха волоського 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 горіху волоського характеризується високою засвоюваністю та збалансованим амінокислотним складом. Він містить близько 16 вільних амінокислот, з яких майже половина представлені незамінними амінокислотами - лейцином, фенілаланіном, валіном, триптофаном, треоніном, лізином.

В таблиці наведена порівняльна характеристика хімічного складу волоського горіху різних сортів.

Найменування сорту	Маса ядра, г	Вміст сухих речовин, %	Вміст білку, %	Вміст жиру, %
Булганак	12-13	93	70,2	22,7
Бурлюк	11-12	91	65,3	27,8
Аркад	10	89	69,1	18,9
Боспор	10	94	70,8	19,3
Вировський	10	90	64,4	19,1
Колесниковський	9-9,5	91	68,9	16,1
Кримський	11,5-12,5	91	65,1	17,6

Вивчення хімічного складу та встановлення різниці між різними сортами волоського горіху дає змогу більш краще підібрати потрібну сировину та створити багатокомпонентний повноцінний харчовий продукт.

Волоські горіхи було використано як добавку до паштетів, фруктових начинок, соусів та десертів. Отримані зразки порівнювались із продуктами, виготовленими за класичними технологіями. Одержані данні свідчать про підвищення харчової та біологічної цінності продукту.

Висновки. Використання волоських горіхів при виробництві харчових продуктів дасть змогу підвищити вміст біологічно активних речовин, в особливості вміст рослинного білку.