

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямом
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІХ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в
контексті Євроінтеграції"**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

10-11 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 301 с.

ISBN 978-966-612-242-4

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

*Рекомендовано Науково технічною радою НУХТ
Протокол №1 від «24» вересня 2020 р.*

© НУХТ, 2020

УДК 637.238

**19. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВИХ ПРЕПАРАТІВ З
БОБОВИХ У ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРОВМІСНИХ ПРОДУКТІВ
ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

**О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний,
Н.М. Ющенко, О.В. Яценко, У.Г. Кузьмик**

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

На сучасному ринку харчування поряд з розробленням традиційних продуктів тваринного походження набуває розвитку напрям використання в рецептурах традиційних продуктів білкових препаратів на основі перероблення бобових культур. Одним з таких перспективних продуктів є гороховий ізолят. Для формування належної структури масляних паст, що характеризуються підвищеним вмістом вологи, забезпечення їх стабільності під час зберігання, актуальним є пошук ефективних натуральних функціонально-технологічних

компонентів. Серед них рослинні білки не тільки можуть підвищувати технологічні показники, а й забезпечувати підвищення біологічної цінності масляних паст.

Ізолят горохового білка за своїми технологічними показниками не поступається ізоляту соєвого білка. Крім того він достатньо збалансований за амінокислотним складом і практично повністю позбавлений смаку і запаху, характерного для бобових.

Ступінь засвоєння ізоляту становить близько 98%, що відповідає рівню доступності системи травлення повноцінних тваринних білків.

Дослідним шляхом визначено раціональну гідратацію ізолята горохового білка зі знежиреним молоком для отримання необхідного рівня технологічної функціональності.

За показником граничного напруження при змінній швидкості деформації модельних зразків визначено технологічні параметри оброблення ізолята горохового білка за параметрами температура гідратації і час.

Визначено, гелі на основі ізоляту горохового білка є прийнятними пластифікаторами масляної пасти.

Запропоновано виробляти масляні пасти змішуванням гідратованого ізоляту горохового білка із жировою основою з подальшою механічною гомогенізацією.

Отримані дані по раціональному введенню ізоляту горохового білка доводять можливість його використання в складі масляних паст на рівні 3% без погіршення їх сенсорних показників.

Висновок. Отримані результати щодо використанню ізолятів бобових, в тому числі ізоляту горохового білка в технологіях жировмісних продуктів доводять необхідність більш ретельного підбору складу стабілізаційної системи для забезпечення належного рівня стабільності харчових емульсій при реалізації технологічного процесу.

Список літератури

1. Осипова, Г. А., Корячкина, С. Я. Использование белковых изолятов в

производстве макаронных изделий // Современные наукоемкие технологии. – 2006. – №. 7. – С. 91-93.

2. Бобков, С. В. Перспектива использования гороха для производства изолятов запасных белков / С. В. Бобков, О. В. Уварова // Земледелие. – 2012. – №. 8. – С. 22-25.

3. Грищенко, Т. В. Перспективность и особенности использования изолята горохового белка в хлебопечении / Т. В. Грищенко, Л. Н. Черныш, В. Н. Махинько // Мир науки и инноваций. – Иваново : Научный мир. – 2015 – Вып. 2, Т. 4. – С. 46-49.

4. Pasichnyi, V. Structure Stabilization of Fermented-Milk Pastes / V. Pasichnyi, N. Yushchenko, I. Mykoliv, U. Kuzmyk // Ukrainian Food Journal. – 2015. – С. 402-410.

5. Пасичный В. Н. Пищевые добавки в производстве продуктов питания / В. Н. Пасичный, П. Н. Сабадаш // Продукты и ингредиенты. – 2007. – №4. – С. 27 – 29.