

УДК 637.52

59. ЗАСТОСУВАННЯ КЛІТКОВИНИ НАСІННЯ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОМІСТКИХ ПРОДУКТІВ

Москалюк О.Є., Гащук О.І., Бударіна Є.А., Тютюннікова Я.В., Бабік Б.В.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. Рівень харчування впливає на здоров'я, працездатність, якість життя людей. Одним з головних питань є нестача повноцінного харчового білка.

Рослинні добавки вітчизняного виробництва на основі насіння олійних культур є перспективним напрямом наукових досліджень, завдяки унікальному хімічному складу та функціональним властивостям, які здатні забезпечити харчову цінності готового продукту.

Пошук резервів харчового білка рослинного походження для України приводить до аналізу олійних культур, зокрема соняшнику.

Сьогодні науково-технічні розробки в харчовій промисловості направлені на створення комбінованих продуктів.

Виробництво таких м'ясопродуктів на основі м'яса і рослинних білків передбачає взаємозбагачення їх складу, підвищення біологічної цінності, покращення органолептичних показників готової продукції, зниження її собівартості.

Результати та обговорення. На підставі аналізу літературних джерел, що містять результати експериментальних досліджень, нами встановлено, що перспективною сировиною для збагачення традиційних м'ясних продуктів, є насіння соняшника, що має унікальний хімічний склад та фармакологічні властивості.

Насіння – джерелом клітковини, лецитину, легкозасвоюваних жирів, жирних ненасичені кислот.

Соняшник поділяється на типи за вмістом олії та білків: на олійно-білковий (олійний тип), так білково-олійний (кондитерський тип) культури. Середні значення вмісту основних важливих харчових речовин кондитерського типу соняшнику з вмістом білка – 22...26 %, жиру – 40...45 % характеризують його як потужний резерв білка рослинного походження.

Ядро насіння соняшника містить близько 25% білка з цінними амінокислотами:

Аміно кислота	Валін	Ізо-лейцин	Лейцин	Метіонін	Треонін	Триптофан	Феніл-аланін
мг в 100г продукту	1071	694	1343	390	885	337	1049

У насінні соняшника, за винятком лізину, повний набір амінокислот. Соняшникове насіння є джерелом простагландину, який є стійким протектором слизової оболонки шлунка й кишківника, оберігає їх від виразок. У соняшнику близько 30 мг на 100 г вітаміну Е (токоферолу), інші жиророзчинні вітаміни – А, Д, містяться вітаміни РР, групи В (В₁, В₂, В₃, В₆), а також вітамін F, який синтезується організмом людини.

Насіння соняшника належить до суттєвих джерел вітаміну В₆, що може бути профілактичним засобом проти захворювання на цукровий діабет. У 100 г насіння його вміст становить 1250 мг.

У насінні соняшника є дубильні речовини, каротиноїди, фітин, лимонна і винна кислота, вуглеводи. Дуже багатий соняшник і на макро- та мікроелементи: на кальцій, залізо, цинк і калій. Заліза в ньому вдвічі більше, ніж у родзинках, які вважаються багатим джерелом цього елемента. З мінералів найбільш значущі фосфор, калій та магній. Важливим для підтримки роботи м'язів людини, у тому числі серцевого, є калій, вміст якого у 100 г зерен становить 97,98 мг.

Висновок. Застосування насіння соняшника при виробництві харчових продуктів дозволить залучити та більш повно використати рослинний білок, збільшити частку жирних кислот, вітамінів, фосфатидів, для отримання повноцінних харчових продуктів.

Список літератури

1. Pasichnyi V., Haschuk O., Moskalyuk O., Huralevych A. Improvement of sausage products technology using protein-fat emulsion based on chicken fat. Наукові праці НУХТ 2021. Том 27, № 2, с.121-128.