

13. Використання насіння соняшника у комбінованих м'ясопродуктах

Ігор Страшинський, Василь Пасічний, Денис Ткаченко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Пошук резервів харчового білка рослинного походження для України приводить до аналізу врожайності олійних культур, зокрема соняшнику, який є однією з основних олійних культур України.

Матеріали і методи. Виробництво комбінованих 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. 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 [1].

Насіння соняшника належить до суттєвих джерел вітаміну В₆, що може бути профілактичним засобом проти захворювання на цукровий діабет. Насіння є джерелом клітковини, лецитину, легкозасвоюваних жирів, жирних ненасичених кислот. Соняшник поділяється на типи за вмістом олії та білків: на олійно-білковий (олійний тип), та білково-олійний (кондитерський тип) культури. Середні значення вмісту основних важливих харчових речовин кондитерського типу соняшнику з вмістом білка – 22...26%, жиру – 40...45% дають можливість характеризувати його як потужний резерв білка рослинного походження [2].

Висновки. Таким чином використання ядра насіння соняшнику при виробництві харчових продуктів дозволить залучити та більш повно використати рослинний білок, збільшити частку жирних кислот, вітамінів, фосфатидів, які втрачались при переробці на олію, зменшить енергетичні та матеріальні витрати на отримання повноцінних харчових продуктів.

Література

1. Ігор Страшинський, Катерина Кукушкіна Використання насіння олієвмісних культур у технології м'ясопродуктів 83 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішення проблем харчування людства у XXI столітті», 5-6 квітня 2017 р. – К.: НУХТ, 2017 р. – Ч.1. – С.313.
2. N. Bozhko, V. Pasichnyi, A. Marynin, V. Tischenko, O. Kyselov, I. Strashynskiy The efficiency of oxidative deterioration stabilization of meat-containing products with balanced of fatty acid composition Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. (Technology and Equipment of Food Production) Kharkiv: Technology center, Vo 3/11, No 105 (2020) P. 38-46 SCOPUS DOI: 10.15587/1729-4061.2020.205201.