

1. НОВИЙ ПРОДУКТ ПЕРЕРОБКИ СОЇ — ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

Асп. В.М. Махиянко

Науковий керівник — доц. Л.Ю. Арсеньєва

Однією з причин обмеженого використання продуктів переробки сої у хлібопекарській промисловості є наявність в них досить значної кількості антиаліментарних продуктів, зокрема інгібіторів трипсину та поліцукрів (рафінози, стахіози). Існують дані, що їх вміст у продуктах переробки сої зменшується при її пророщуванні. Тому у хлібопеченні доцільно використовувати саме продукти, отримані з пророслого зерна (солоду) сої. Крім того, певна частка антипоживних речовин руйнується та інактивується при екструзійній обробці сировини. Це дає змогу прогнозувати, що продукт, отриманий екструзійним шляхом з солоду сої, міститиме значно менше негативних для організму людини речовин порівняно з нативним зерном, а його засвоюваність підвищиться. В якості такого продукту пропонується білково-соевий концентрат з солоду сої, отриманий шляхом екструдкування за технологією НВАТ “Агропрод” при різних температурах (130 °C та 80 °C).