

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XIII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

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

присвячена 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

21 листопада 2024 р.

КИЇВ НУХТ 2024

14	В. В. Любич, В. В. Новіков, В. В. Желєзна Показники якості бісквіта з додаванням пюре гарбузового	150
15	К.В. Миронов, О.В. Дудзінський, О.О. Кохан, Ю.В. Камбулова Проблематика переробки зворотних відходів при виробництві помадних цукерок	152
16	М.Д. Ісєв, В.Л. Прибильський Зниження вмісту летких домішок у ректифікованому спирті	154
17	О.Ю. Мельник, Ден Чунлі Фізичні методи отримання модифікованого крохмалю та його використання	156
18	К. В. Євтушок, Д. М. Пилипенко Біотехнологія виробництва крафтового пива з додаванням карамельного солоду	158
19	Шевченко А.О. Вплив внесення олій в тісто на показники якості хліба з пшеничного борошна з продуктами переробки гарбуза	160
20	А. Є. Кулаківська А., М.В. Волощук, Р. Т. Конечна Використання ферментних препаратів у хлібопекарській галузі	162
21	К.О.Данілова Дослідження способів попередньої обробки пшеничної соломи для виробництва біоетанолу	164
22	А.Ю. Токар, О.О. Жмурко, В.І. Войцехівський Удосконалення елементів технології некріпленого вина з плодів агрусу	166
23	З.М.Романова, Ю.І. Литвинчук, М.С. Романов Оптимізування рецептур традиційних напоїв	168
24	В. М Удимович, В.О. Шпіліна Розвиток нових технологій переробки гарбуза для кондитерської промисловості	171
25	О.О. Simakova, S.S. Kozlow, I.D. Kotscherga Rolle des Wassers bei der Sicherung der Brotqualität	173
26	В.О. Сидоренко, І.М. Бабич, А.М. Куц Вибір нових сортів винограду закарпаття для приготування ігристих вин	175
27	Ю.В. Булій, О.М. Ободович, В.В. Сидоренко Оптимізація роботи брагоректифікаційних установок	177
28	Б.О. Дячук, І.О. Янюк, Г.В. Ляшко, Т.О. Тракало, Т.І. Янюк Загальна характеристика бобових культур	179
29	О.М. Іванусенко, М.В. Бондар, П.М. Бойко Вплив різних видів сировини на біохімічний склад післяспиртової барди	181
30	В. М Удимович, Б. О. Пецик Збагачення біологічної цінності хлібопекарських виробів порошком з тріски	183
31	Г.П. Хомич, З.М. Гайворонська Використання кавового шламу при виготовленні бісквітного тіста	185
32	Є.В Строкач, В.М Ковбаса Дослідження вмісту сухих речовин в картопляних бульбах для виробництва картопляних чіпсів	187
33	О.Г. Шидакова-Каменюка, О.Є. Загорулько, К.Р. Касабова, В.М. Михайлов, О. М. Шкляєв Вплив насіння чіа на структурні характеристики збивних цукерок	189

28. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА БОБОВИХ КУЛЬТУР**Б.О. Дячук, І.О. Янюк, Г.В. Ляшко, Т.О. Тракало, Т.І. Янюк***Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Бобові входять до трійки найбільших родин квіткових рослин. Серед квіткових рослин найбільше значення для світового сільського господарства мають порядки Gramineae (злаки і трави) і Leguminosae (бобові або родина бобових). Бобові складаються з близько 750 родів і 19 000 видів трав, кущів, дерев і трав'янистих рослин. Ця велика родина поділяється на три підродини: мімозові, цезальпінові і метеликові. Люди вирощують бобові як культуру протягом 6000 років. Вирощування більшості бобових спрямоване на виробництво сухих круп, які споживає людина або корму для тварин. Однак деякі бобові вирощують для споживання у свіжому вигляді у вигляді стручків або недозрілого насіння. Найважливішими з економічної точки зору бобовими культурами, які споживаються як овочі, є зелені стручки квасолі звичайної, вігни, квасолі фаба, білого гороху (манжети) і насіння зеленого горошку. Як правило, бобові споживають після термічної обробки, і в багатьох країнах вони можуть використовуватися для задоволення основних харчових потреб, оскільки вміст білка в них високий.

Насіння бобових культур мають відмінні органолептичні властивості, вважаються важливими джерелами вуглеводів, необхідних мінералів, вітамінів, інших антиоксидантів, а також харчових волокон. З іншого боку, бобові є продуктами з низьким вмістом жиру. Вони можуть містити деякі антипоживні речовини, зокрема лектини, фітинову кислоту, сапоніни, олігосахариди, що належать до родини рафінози, а також віцін і конвіцін.

Розведення є одним із найефективніших інструментів для зменшення концентрації антипоживних факторів і підвищення рівнів корисних для здоров'я сполук і смаку бобових. Серед видів бобових, які часто споживаються, доступна відносно велика кількість місцевих зразків і місцевих сортів, які становлять

цінний генетичний матеріал для селекційних програм, спрямованих на покращення їх якості. Виведення більш стійких сортів до комбінованих стресових умов, що характеризуються вищою поживною цінністю, також передбачає краще розуміння фізіологічних механізмів, що лежать в основі біосинтезу корисних для здоров'я та антипоживних сполук, а також адаптації рослин до несприятливих умов навколишнього середовища.

Харчова цінність бобових. Зернові бобові завдяки цінному хімічному складу зерна мають велике промислово-сировинне значення. Із зерна їх виробляють крупи, борошно, різні кондитерські вироби, харчові й кормові концентрати. Із недозрілих плодів і зерна гороху (особливо цукрового), спаржевої квасолі, сої виготовляють смачні й поживні консерви. Олія із зерна сої широко використовується (особливо у США) для виробництва високоякісного маргарину.

Кормова цінність бобових культур. Із зоотехнічної літератури відомо, що для повноцінної годівлі тварин в одній кормовій одиниці вміст перетравного протеїну має становити 110 - 120 г. У зерні зернобобових культур міститься 174 - 276 г перетравного протеїну на одну кормову одиницю, в зеленій масі 160 - 205 г. Тому вони мають важливе значення у збалансуванні кормових раціонів за білком відповідно до зоотехнічних норм. За рахунок зернобобових потреби тваринництва у протеїні задовольняються на 70 - 75 % [1].

Бобові культури мають незамінне значення для сільського господарства та раціону людини завдяки їх харчовій, кормовій і промисловій цінності, а також здатності покращувати родючість ґрунтів. Агротехнічні прийоми, такі як посів, удобрення, зрошення, боротьба з бур'янами, а також час і методи збору врожаю відіграють вирішальну роль для якості бобових овочів і заслуговують на особливу увагу. У зв'язку з цим розвиток і популяризація вирощування бобових є завданням для сучасного сільського господарства.

Список літератури

1. Ntatsi G. (2018) The quality of leguminous vegetables as influenced by preharvest factors. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0304423817307811>