

## Дослідження фізико-хімічних показників бобів нуту

Олена Дячук, Світлана Бажай-Жежерун

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Нут (*Cicer arietinum* L.) – давня культура, яка досить поширена в багатьох країнах Європи, Азії та Африки, де використовується як харчова рослина. Кількість білка в нуті дещо менша ніж в решті бобових, однак він має вищий відсоток засвоюваності, а також вміст незамінних амінокислот у нуті найвищий порівняно з іншими бобовими. За показниками харчової цінності, а також за сумою незамінних амінокислот нут перевершує майже усі зернобобові культури, зокрема, квасоллю, сочевицю і горох на 3-7% , поступаючись лише сої [1]. Нут є цінною продовольчою сировиною для виробництва інноваційних харчових продуктів.

Метою досліджень є визначення показників якості нуту, як джерела функціональних інгредієнтів для виробництва оздоровчих продуктів.

**Матеріали і методи.** Боби нуту вітчизняної селекції сортів Тріумф, Розанна, та Пам'ять. Вміст білка визначали біуретовим методом, жиру – методом вичерпного екстрагування хімічно чистим гексаном. Визначення масової частки клітковини здійснювали методом кислотного-лужного гідролізу, вмісту пектину – ваговим кальцієво-пектатним методом.

**Результати.** Нами визначено основні фізико-хімічні властивості перспективних вітчизняних сортів нуту, які мають важливе значення у процесі його перероблення.

Результати досліджень показали, що боби нуту відповідають встановленим нормам згідно ДСТУ 6019:2008. Так, вологість сортів Тріумф, Розанна, та Пам'ять відповідно – на 1,5, 1,82 та 1,84 % менше допустимих меж. У зразках бобів, які досліджували, не було виявлено жодних видів шкідників.

Маса 1000 зерен, показника який досить повно відображає якість бобів та їх добротність, для сортів Тріумф, Розанна, та Пам'ять відповідно складає 365,8, 315,2 та 292,4 це свідчить, що дані зразки є досить крупними, сировина якісна.

Відомо, що сортові особливості, окрім інших чинників, впливають на хімічний склад зернової сировини. Нами досліджено вміст важливих нутрієнтів у бобах нуту вітчизняної селекції:

Таблиця 1.

Вміст важливих нутрієнтів у бобах нуту

№	Показники	Сорт		
		Тріумф	Розанна	Пам'ять
1	Білок, %	25,7	22,1	23,5
2	Жир, %	3,61	3,3	3,47
3	Клітковина, %	3,74	3,52	4,3
4	Пектин, %	1,82	0,91	1,05

Встановлено, що боби нуту досліджених сортів містять значну кількість білка – 22-25,7 %. Нут сорту Тріумф перевищує інші зразки за вмістом білкових речовин, а також має найбільшу масу 1000 зерен, характеризується високою якістю. Нут містить природні харчові сорбенти клітковину та пектинові речовини.

**Висновки.** Нут є цінним джерелом функціональних інгредієнтів, його доцільно використовувати при створенні продуктів оздоровчого спрямування.

### Література.

1. Сичкарь В. И., Бушулян О.В., Толкачов Н.З. Нут. Биологические особенности, технология выращивания и новые сорта. Одесса : СГИ-НАЦ СЕИС, 2004. 20 с.