

ВИКОРИСТАННЯ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ

Микола Білан, Світлана Бажай-Жежерун

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У землеробстві України зернобобові культури займають близько 1,4 млн га, що складає 8-12 % усіх посівних площ, тоді як у ряді розвинених країн - більше 25 %. Висока харчова цінність зазначеної сировини зумовлює збільшення обсягів її вирощування, зокрема і у нашій країні.

Зернобобові є однорічними рослинами родини Бобових (Fabaceae). До категорії зернобобових відносять культури, які вирощують для використання сухих плодів: соя, сочевиця, горох, нут, квасоля, кормові боби, чина тощо. Ці культури містять у 2-3 рази більше білка, порівняно з зерновими.

Метою роботи є дослідження вмісту білку та клітковини у біоактивованій зернобобовій сировині.

Матеріали і методи. Білок визначали Біуретовим методом; вміст клітковини – методом кислотного гідролізу.

Результати. Вживання рослинної білкововмісної сировини позитивно впливає на організм людини, оскільки забезпечує незамінними амінокислотами та харчовою клітковиною, яка здатна утворювати структурні комплекси з лікувально-фізіологічною дією на моторику кишківника та регуляцію рівня холестерину в крові. Рослинні білки знижують рівень сироваткових ліпідів у хворих гіперліпідемічних станів (атеросклероз, гіпертонія, цукровий діабет, жовчнокам'яна хвороба, ендокринні розлади тощо). Тому зараз фахівці харчової промисловості розробляють інноваційні продукти у яких широко використовують рослинні білки.

Нами досліджено можливість використання гороху, сочевиці, нуту для отримання круп оздоровчого призначення. Відмічено, що застосування процесу біологічного активування сприяє суттєвому зниженню вмісту антихарчових складників, підвищує засвоюваність, позитивно впливає на технологічні показники сировини.

Досліджено зміну вмісту білкових речовин та харчових волокон у процесі попередньої підготовки сировини. Встановлено, що вміст білка у зазначених зернобобових культурах після тривалого гідротермічного оброблення складає 24-27 %, кількість клітковини – 3,6-4,2 %.

Висновки. Зернобобові є незамінним джерелом амінокислот і рослинного білка, вітамінів групи В, ніацину, β -каротину та мінеральних солей калію, кальцію, фосфору, магнію, сірки і заліза. Наявність рослинних білків необхідна у щоденному раціоні для

профілактики серцево-судинних захворювань, ожиріння, діабету, онкологічних проявів
Зернобобова сировина є цінною основою для виробництва продуктів оздоровчого та
функціонального спрямування.

Література.

1. Пищевая химия. / под ред. А.П. Нечаева. Изд. 3-е; перераб. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 640 с.
2. Фадєєв Л. Білок – основа життя і довголіття людини / Л. Фадєєв // Техніка і технології АПК. – 2016. – № 3. – С. 26–28.