

10. Удосконалення технології соусів із додаванням бобових

Євгеній Кіях, Ольга Душак, Олександр Бессараб
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Рівень і якість харчування основних груп населення нашої країни останні десять років різко знизилися. Загальна калорійність середньодобового раціону людей зменшилася у 1,5 раза, досягнувши 2000 ккал. Особливо низьким стало споживання білкових продуктів. За даними експертів у галузі сільського господарства вартість продуктів тваринного походження неухильно зростає у всьому світі. У зв'язку з цим харчова промисловість відчуває високу потребу у нових та ефективних джерелах білка [1].

Матеріали і методи. Інформаційною базою дослідження виступають роботи закордонних та вітчизняних вчених.

Результати. Світовий прогрес у напрямі збільшення обсягів виробництва харчової продукції та підвищення її якості, зачіпає широке коло питань, пов'язаних з організацією раціонального природокористування, освоєнням нетрадиційних джерел сировини, виробництвом нових видів харчових продуктів та підвищення соціально-економічної ефективності їх виробництва та ін. Практична доцільність використання у харчуванні населення харчових продуктів на основі зернобобової сировини визначається необхідністю підвищення рівня сумарно споживаного білка та покращення якості білка, можливістю значного здешевлення їжі [1].

Величезну роль у вирішенні проблеми збільшення кількості білка відіграють зернобобові культури як сировина для його виробництва, до яких належать соя, горох, квасоля, сочевиця, нут, маш, арахіс. За хімічним складом та харчовою цінністю ці культури найбільш близькі до тваринних білків – м'яса, риби, а також молока. Зернобобові використовують для отримання як традиційних (борошно, пюре, молоко, сир-тофу, ферментовані соуси), так і сучасних (білкові концентрати, ізоляти, текстурати, пасти, проростки та ін.) напівфабрикатів та модифікованих продуктів. На жаль, основна частина відомих джерел рослинного білка не збалансована за амінокислотним складом. Винятком є соя, проте її використання при створенні продуктів функціонального призначення обмежене через те, що основна частина сої, представлена на ринку, є імпортною та генномодифікованою. Також важливим негативним фактором багатьох зернобобових культур є наявність антипоживних речовин [2].

Висновки. Таким чином, пошук нових видів рослинної сировини, що мають збалансований амінокислотний склад і дозволяє замінювати тваринний білок, є актуальним. Особливий інтерес серед нетрадиційного рослинного сировини мало відомого споживачеві, є зернобобова культура маш.

Література.

1. Azuma, K. Structures and Antioxidant Activity of Anthocyanins in Many Accessions of Eggplant and Its Related Species [Text] / K. Azuma, A.K. Ohyama Ippoushi, T. Ichiyanagi, A. Takeuchi, T. Saito, H. Fukuoka // J. Agric. Food Chem. 2008. V.56 (21). pp. 10154-10159.

2. Biological value of by products of tomato processing / O. Benderska, O. Bessarab, V. Shutyuk, B. Iegorov, M. Kashkano // Food science and technology. – 2021. – Vol. 15, Issue 1. – P.28–36.