

### 13. ПІДВИЩЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ СОЄВИХ ПРОДУКТІВ ЗАВДЯКИ БІОПРЕПАРАТУ З ПИВНИХ ДРІЖДЖІВ

Студ.: О. В. Борисенко, О. Л. Карнаушенко; асп. В. М. Махинько  
*Керівник — доц. Л. Ю. Арсеньєва*

Соєві продукти, зважаючи на високу біологічну та харчову цінність, знаходять все більше застосування у різних галузях харчової промисловості, зокрема, і у хлібопеченні. Однак всебічному використанню продуктів переробки сої заважають наявні у ній антиаліментарні речовини (інгібітори трипсину, галактани тощо). З метою розщеплення галактанів (стахіоза, рафіноза), які не засвоюються організмом людини, до легкозасвоюваних цукрів запропоновано використовувати універсальний біопрепарат, що виробляється з остаточних пивних дріжджів. Досліди підтвердили зростання вмісту простих цукрів на 20% протягом 3 годин витримання при додаванні у модельну суміш (соєвий білковий концентрат + вода) біопрепарату в кількості 3% до маси борошна. Пропонується використовувати дану суміш для активації пресованих і сухих дріжджів.