

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE**

**СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
НАУКИ, ОСВІТИ І ТЕХНОЛОГІЙ**

**MODERN CHALLENGES AND CURRENT ISSUES OF
SCIENCE, EDUCATION AND TECHNOLOGY**

**Збірник тез доповідей
Book of abstracts**



**29 серпня 2024 р.
August 29, 2024**

**м. Полтава, Україна
Poltava, Ukraine**





УДК 664.2

Пічевський С. В.

Національний університет харчових технологій,

Рубанка К. В.

к.т.н., доцент,

доцент кафедри технології консервування

Національний університет харчових технологій

ВИРОБНИЦТВО БІЛКОВИХ ІЗОЛЯТІВ В УКРАЇНІ

В умовах воєнного стану, коли військові знаходяться у стресових ситуаціях, зростає висока необхідність у забезпеченні їх здоровою і повноцінною їжею, яка містила б високу кількість білків. Як альтернатива тваринним білкам вчені та виробники звертають увагу на використання у харчових продуктах білкових ізолятів, що виготовляють з зернобобових культур [1, с. 2]. Крім того зі збільшення частки населення людства, що ідентифікують себе як вегетаріанці або аюрведи зростає потреба у виробництві харчових продуктів, що містять білок лише рослинного походження.

Білкові ізоляти містять в своєму складі від 30 до 90 % білків, що проявляють різні функціональні властивості, такі як: поглинання води та жиру, розчинність, утворення гелю, емульгуюча активність, піноутворююча здатність, стабільність піни [2, с. 3]. Саме ці властивості впливають на подальший вибір застосування даного інгредієнта в харчових продуктах.

В Сполучених Штатах Америки виробництво білкових гідролізатів в грошовому еквіваленті за 2022 становив 2,9 мільярда доларів США і очікується, що він буде рости на 8-10% щорічно до 2028 року. Основні регіони виробництва білкових ізолятів в світі включають Північну Америку, Європу та Азіатсько-Тихоокеанський регіон [3]. Зростання ринку пояснюється зростаючим попитом на продукти з підвищеним вмістом білка серед споживачів, які ведуть здоровий спосіб життя, а також збільшенням використання білкових гідролізатів в кормах для тварин.

Ринок виробництва білкових ізолятів в Україні розвинен не значно, проте набирає популярності та інтенсивно розвивається. Лише кілька підприємств займаються виробництвом білкових гідролізатів, які в подальшому використовуються в харчовій промисловості, косметичці та фармацевтиці. Пошук виробників даного інгредієнта за допомогою пошукової бази Google та ChatGPT дозволив знайти такі підприємства: концерн Enzim Biotech, м. Ладижин – львівське підприємство, що спеціалізується на виробництві дріжджів і біотехнологічних продуктів, включаючи білкові гідролізати;

Soya.kiev.ua, м. Київ – спеціалізуються з переробки сої, виробництва соєвого борошна, соєвого концентрату, соєвого протеїну; ТОВ «Укрспецпротеїн» - компанія, що займається виробництвом та експортом білкових продуктів та «ВіоРек» – виробник ферментованих продуктів, включаючи білкові гідролізати для харчової промисловості, кормів для тварин та фармацевтичних цілей; Агропромхолдинг «Астарт-Київ» - підприємство спеціалізується на переробці бобів сої.

Таким чином виробництво рослинних білкових ізолятів є стратегічно важливою галуззю, що дає можливість розробляти харчові продукти з високим вмістом білків призначені для всіх верств населення в тому числі забезпечення військовослужбовців повноцінним харчуванням.

Список літератури

1. G. Ozkan, P. Tataroglu, S. Gulec, E. Capanoglu. Modification of pea protein isolates by high-intensity ultrasonication: functional, structural and nutritional properties. *Food Chemistry Advances*. 2024. 100793.
2. Cui Leqi, J. Kimmel, L. Zhou, J. Rao, B. Chen. Combining solid dispersion-based spray drying with cyclodextrin to improve the functionality and mitigate the beany odor of pea protein isolate. *Carbohydrate Polymers*. 2020. Vol. 245. 116546.
3. Whey Protein Market Size, Share & Trends Analysis Report By Type (WPI, WPC, WPH), By Application (Sports Nutrition, Dietary Supplements, Beverages), By Region, And Segment Forecasts, 2022 – 2030. URL: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/wheat-protein-market>