

СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА М'ЯСНОМУ БІЛКУ

ХАРЧЕНКО Є.І., ПЕРЕГУДА М.А., КОРЖ Т.В., КОРЕЦЬКА І.І.,

к.т.н., доценти

Національний університет харчових технологій

В Україні очевидний дефіцит як кормового, так і харчового білка. Для більшості населення нашої країни притаманний вуглеводний тип харчування (хліб, картопля), за якого хоч і надходить в організм достатня кількість калорій, але водночас існує і білковий дефіцит. Його ліквідують за рахунок продуктів тваринного походження - м'яса, молока, яєць.

Альтернативне джерело зменшення білкового дефіциту – зерно бобових культур, яке за хімічним складом близьке до м'ясо-молочних продуктів. Харчова цінність насіння квасолі полягає не лише у високому вмісті білка (24 – 28 %), а й у багатому амінокислотному складі. Відомо, що білок зернових культур (пшениці, ячменю, кукурудзи) бідний на такі незамінні амінокислоти, як лізин, триптофан, треонін. Використання квасолі як продукт харчування якраз і зменшує цю нестачу.

На кафедрі технології зберігання і переробки зерна, спільно з фахівцями кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ проводяться дослідження з продуктами переробки квасолі та інших бобових культур з метою створення перспективних нових продуктів з підвищеною харчовою цінністю.

Розширення асортименту продуктів харчування збагачених продуктами переробки бобових дозволить зробити певний внесок у вирішення цієї проблеми.

Сприятиме цьому відносна дешевизна виробництва рослинного білка бобових, його біологічна повноцінність, висока перетравлюваність та добра засвоюваність.

Оптимізація складу вихідної сировини і технологічних режимів оброблення дозволяє здійснити корекцію складу готових продуктів за дефіцитними нутрієнтами, виготовляти продукти з врахуванням вікових особливостей населення, особливо дітей, у яких відсутність або недостатня кількість в раціоні незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин викликає незворотні зміни в організмі та призводить до відхилення у фізичному та інтелектуальному розвитку.

Спроби використовувати екструзійне борошно при приготуванні хліба, бісквітів, кексів, печива та інших борошняних виробів показали перспективність цього напрямку. Готові вироби виготовляли в лабораторних умовах, оцінювали за органолептичними та фізико-хімічними показниками згідно діючої документації. Показники що досліджували, вигідно відрізнялись від нормованих.

----- БОБОВО ОБРОБЛЕННЯ