

### 23. Стулки гороху – нетрадиційне джерело біологічно активних речовин

Дарина Прокопенко, Наталія Стеценко

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Вивчення харчового статусу населення України в останні роки свідчить про тенденцію його погіршення, що зумовлено зміною екологічної і соціально-економічної ситуації. Деформація раціону харчування людей призвела до зниження забезпеченості їхнього організму основними харчовими речовинами й енергією [1]. Тому сьогодні пріоритетною проблемою для нашої держави та її харчової промисловості залишається створення принципів нових технологій глибокого комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на продукти високої якості, що забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, макро- та мікроелементів, інших есенціальних речовин [2].

**Матеріали та методи.** У дослідженні були використані методи кількісного визначення білка за біуретовою реакцією, визначення масової частки жирів та вуглеводів у харчових продуктах рефрактометричним методом, кальцію та магнію комплексометричним методом. Для проведення розрахунків була використана методика оцінки харчової та біологічної цінностей продукту.

**Результати.** Для підвищення харчової та біологічної цінності продуктів, надання їм оздоровчих властивостей актуальним є застосування нетрадиційної рослинної сировини. З метою усунення дефіциту есенціальних речовин в раціонах харчування перспективним є використання порошку, отриманого зі стулоч зеленого гороху. Він представляє собою однорідну сипку масу світло-коричневого кольору, має запах зеленого гороху та приємний смак.

Для виявлення доцільності використання даного порошку в якості збагачувача харчових продуктів була проведена оцінка його харчової та біологічної цінності. Встановлено, що вміст білка в порошку складає 10,3%, жиру 0,61%, вуглеводів – 63,8%, його енергетична цінність – 302 ккал. Виявлено велику кількість мінеральних речовин, зокрема 1370 мг калію, 979 мг кальцію та 395 мг магнію.

Для розрахунку біологічної цінності білка порошку було досліджено амінокислотний склад стулоч зеленого гороху. Аналіз отриманих даних свідчить, що використання стулоч зеленого гороху доцільне, оскільки в сировині присутні всі незамінні амінокислоти, тобто білок є повноцінним. Для повного аналізу збалансованості білкового складу обраної рослинної сировини розраховували амінокислотний скор ( $C_{\min}=0,48$ ), визначили коефіцієнти утилітарності, який становить 60,4% та надлишковості – 24,13%.

**Висновок.** Стулки гороху – це багата на біологічно активні речовини вторинна сировина, а отже збагачення нею різних харчових продуктів є актуальним з соціальної та економічної точки зору. Результати проведених досліджень доцільно використовувати для розроблення рецептур нових оздоровчих продуктів та дієтичних добавок.

#### Література

4. Чумак, Н.Е. Оптимизация рационов питания с помощью функциональных пищевых продуктов / Н.Е. Чумак, О.Н. Голинько, А.Е. Подрушник // Проблемы харчування. – 2005. - №4. – С.21-25.
5. Сердюк, А.М. Політика в галузі харчування населення – головний пріоритет держави / А.М. Сердюк, М.П. Гуліч // Довкілля та здоров'я. – 2002. - №3. – С. 8-11.