

ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ ЕКСТРУЗІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ

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

к.т.н., доценти,

Національний університет харчових технологій

Проблема рослинного й кормового білка – одна з найпріоритетніших у світі. Залежно від природно-кліматичних умов її розв'язують по-різному. На американському континенті основу білкової піраміди становить соя, у посушливих умовах Індії – нут, у Європі вирощують горох, сою, квасолю.

Досить перспективною культурою для при створенні нових продуктів харчування, на наш погляд, може бути квасоля, насіння якої містить до 28 % (а деякі сорти і більше) достатньо повноцінного білка).

На кафедрі технології зберігання і переробки зерна спільно з фахівцями кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ проводяться дослідження хлібопекарських властивостей борошnianих сумішей з продуктами переробки квасолі та інших бобових культур з метою створення якісно нових продуктів з заданими властивостями і підвищеною харчовою цінністю.

Продукти екструзійної технології особливо люблять діти, у яких відсутність або недостатня кількість в раціоні незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин викликає незворотні зміни в організмі, а це призводить до відхилення у фізичному та інтелектуальному розвитку.

Пріоритетним джерелом рослинних білків у виробництві продуктів харчування в світовій практиці є зернобобові культури, а саме: горох, соя, сочевиця та квасоля. Білок зернобобових культур багатий на амінокислоти, біологічно повноцінний, характеризується високою перетравлюваністю та доброю засвоюваністю. Важливо також і те, що рослинні білки можуть

застосовуватися для підвищення в харчових продуктах вмісту білка і заміни частини дорогої основної сировини, зниження енергетичної цінності. Але в нативному стані вони відрізняються низькими функціональними і споживчими властивостями. Тому для харчових і кормових потреб усі зернобобові культури потребують попереднього технологічного оброблення

Отже завдяки грамотному поєднанню вуглеводних і білкових рослинних продуктів можна повністю збалансувати раціони різних вікових груп населення.

Ця технологія дає змогу ефективно впливати на склад і властивості сировини, що обробляється і отримувати понад 100 видів різних продуктів харчування, які легко засвоюються, мають кращі смакові властивості, потребують незначного кулінарного оброблення або повністю готові до споживання, користуються значним попитом у населення.

Додаткові можливості у створенні нових продуктів харчування з підвищеним вмістом біологічно активних речовин бобових культур надають методи екструзійного оброблення багатокomпонентних сумішей.