

2. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БІЛОГО ЛЮПИНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Н.П. Бондар, Г.М. Дробина

Останнім часом у харчовій промисловості широкого використання як білкові збагачувачі набувають продукти переробки бобових культур. Білий харчовий люпин є однією з перспективних культур серед інших бобових і заслуговує особливої уваги, оскільки насіння люпину, а також продукти його переробки є недорогим джерелом повноцінних білків (до 50% СР), ненасичених жирних кислот, пектинових речовин, клітковини, вітамінів.

Як свідчить огляд літератури, використання люпину з метою виготовлення харчових продуктів є традиційним для багатьох Середземноморських країн та країн Південної Америки. Оптимальний хімічний склад насіння білого безалкалоїдного люпину дає змогу використовувати його для отримання борошна з цілих зерен або з очищених від оболонок ядер та оболонок окремо; для виготовлення фруктових та овочевих консервів з додаванням насіння люпину, яке пройшло ендоферментацію.

В Україні об'єми використання люпинового борошна як сировини для харчової промисловості та ресторанного господарства не відповідають потенційним можливостям, що пов'язано з відсутністю певних традицій у харчуванні та недостатньою розробкою технологій використання продуктів переробки люпину.

На кафедрі технології харчування та готельно-ресторанної справи проводяться дослідження з використання продуктів переробки люпину (борошна з цілозмеленого насіння та борошна з його солоду) для виробництва булочних, здобних, борошняних кондитерських виробів, крем-супів і сурогатних молочних продуктів та вивчення їх впливу на органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів.