

7. ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ КВАСОЛІ ТА ЛЮПИНУ ДЛЯ КОРПУСУ КОЕКСТРУЗІЙНИХ ПРОДУКТІВ

К.А. Мохно, О.В. Запотоцька
В.М. Ковбаса

На сьогоднішній день продукти коекструзії все більше починають користуватися попитом споживачів. Проте вони перевантажені вуглеводами і містять незначну кількість білку, незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, їх склад потребує доопрацювання.

Для покращення харчової цінності застосовували багаті на білок та амінокислоти люпин та квасолю. Внесення даної сировини покращує амінокислотний СКОР та вміст макроелементів.

Встановили, що зміна складу композиційної суміші при введенні в її рецептуру 5—30 % квасолі і 5—25 % люпину призводить до збільшення водопоглинальної здатності, показників розчинності та набухання. Внесення в рецептуру більше чим 30 % квасолі і 25 % люпину призводить до погіршення органолептичних показників.