

44. Перспективи використання горіхової сировини у харчовій індустрії

Оксана Москалюк, Олександра Гашук, Євген Романюк, Кирило Ліпінський
Національний університет харчових технологій Київ, Україна

Вступ. Комбінування сировини різного походження у рецептурах м'ясопродуктів з оптимальним вмістом білків, жирів, вітамінів, макро- та мікроелементів та інших важливих компонентів, які найбільш відповідають фізіологічним потребам організму у раціоні харчування людини є актуальним.

Матеріали і методи. На сьогоднішній день вживання населенням білка є дефіцитним як в кількісному, так і в якісному відношенні. Серед можливих шляхів вирішення цієї проблеми головне і вирішальне місце належить залученню резерву білків рослинного походження. Нестачу білка в раціоні можливо ліквідувати за рахунок використання нетрадиційних джерел рослинного походження.

Результати. Останнім часом горіхи (джерело рослинного білку) та продукти їх переробки набувають все більшої популярності як продукти, що є корисними для здоров'я людини. До таких горіхів відносять мигдаль, фісташки, кедрові, волоські горіхи, а також арахіс. Для всіх видів горіхів характерний вміст біологічно-цінних білків (до 25%), жирів (до 74%) серед яких переважають ненасичені, вітамінів, мінеральних речовин та інших компонентів, важливих для метаболізму людини.

Основні показники хімічного складу горіхів, представлених на ринку України

Вид горіхів	Хімічний склад, %			
	Білки	Жири	Вуглеводи	Харчові волокна
Фісташки	17,8 – 20,6	43,1 – 51,6	11,4 – 17,2	10,3 – 10,6
Мигдаль	18,5 – 21,22	40,4 – 52,0	9,47 – 15,0	1,1 – 7,0
Фундук	13,1 – 17,5	58,2 – 72,5	9,5 – 20,5	5,6 – 7,2
Арахіс	19,6 – 25,8	40,9 – 49,6	9,9 – 21,5	4,0 – 8,5
Кешью	13,0 – 19,5	39,7 – 62,6	9,3 – 32,7	2,0 – 2,5
Кедровий горіх	11,1 – 17,1	58,7 – 68,3	4,8 – 9,38	14,3 – 15,0
Волоський горіх	12,2 – 16,7	60,3 – 74,5	7,01 – 10,8	1,5 – 6,7

Білки горіхів відносяться до біологічно цінних, тому що до їх складу входять всі незамінні амінокислоти у значимих для організму людини кількостях. Найбільша питома вага в білках горіхів припадає на частку глобулінів, яким властива висока засвоюваність організмом людини, а також співвідношення суми незамінних амінокислот до суми замінних в білках горіхів становить 0,45 – 0,50, що відповідає потребам раціонального харчування (не повинен бути нижчим за 0,4).

Висновки. Представлені дані підтверджують, що горіхи є джерелом білка, поліненасичених жирних кислот, вітамінів і мінеральних речовин, що робить перспективним їх включення до харчових раціонів населення як окремих продуктів або як сировини для харчової індустрії.

Література

1. Гашук О.І., Москалюк О.Є., Головачко В. Розроблення рецептури м'ясного паштету для спеціального харчування, Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ, НУХТ, 2021 р., с.204.