

12. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЧЕРЕМШІ ДЛЯ ОТРИМАННЯ БІЛКОВІСНИХ КОНЦЕНТРАТІВ

Г.О. Сімахіна
Л.М. Солодко

Національний університет харчових технологій

Сьогодні існує гостра необхідність пошуку додаткових білкових сировинних ресурсів у зв'язку з дефіцитом харчового протеїну, який не має сезонного характеру і спостерігається впродовж року. На думку фахівців, продукція тваринництва практично досягла своєї біологічної межі і сподіватись на істотне збільшення продуктивності та валового виробництва продуктів тваринного походження немає підстав; подальший розвиток тваринництва та птахівництва поглиблюватимуть світовий дефіцит білків, оскільки отримання білків яєць, молока, м'яса потребує у 5...10 разів більше витрат білків рослинного походження. Враховуючи екологічні, продовольчі та біологічні проблеми, ми вивчаємо можливість компенсації дефіциту харчового протеїну за допомогою додаткових нетрадиційних рослинних ресурсів.

На даному етапі досліджень дійшли висновку, що для швидкого корегування білкової складової раціонів харчування доцільно використовувати зелену масу рослин. Харчова цінність протеїну зелених рослин досить висока і наближається за цим показником до протеїнів тваринного походження. Це відкриває перспективи отримання на основі поєднання рослинних і тваринних білків високоякісних комбінованих продуктів.

У якості предмета досліджень ми обрали черемшу – багаторічну пряно-ароматичну рослину. Встановили, що листя черемші містить 2,2...2,6 % білку, 6...6,7 % вуглеводів, 0,1...0,3 % органічних кислот, до 1,5 % клітковини. Високим виявився вміст аскорбінової кислоти – до 800 мг%. У результаті низькотемпературного сушіння отримали сухий білковмісний концентрат з масовою часткою протеїну 18...23 %. Його можна додавати до різних технологічних середовищ – м'ясних, молочних, олієжирових тощо. При такому комбінуванні реалізується принцип взаємного збагачення білків, комплементарних один до одного за вмістом лімітуючих амінокислот.