

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ**

**ДРУГОЇ МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

***“Технічні науки:  
стан, досягнення і перспективи розвитку  
м'ясної, олієжирової та молочної галузей”***

*20–21 березня 2013 р.*

---

**Київ НУХТ 2013**

## **49. ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ БОБОВИХ КУЛЬТУР У ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

**С.С. Яценко**

**А.Г.Пухляк**

*Національний університет харчових технологій*

Молоко і молочні продукти займають важливе місце в харчуванні людей. Перспективним напрямком у розвитку сучасної молокопереробної промисловості є створення комбінованих продуктів із застосуванням рослинних екстрактів. На сьогоднішній день їх використовують у виробництві кондитерських та хлібобулочних виробів, молочних продуктів, продуктів харчування для дітей, алкогольних та безалкогольних напоїв, та ін.

Рослинні екстракти являють собою складні комплекси, що включають функціональні інгредієнти: флавоноїди, вітаміни, ефірні олії, смоли, дубильні речовини, терпени, фітонциди, макро- і мікроелементи, органічні кислоти, поліфенольні сполуки, алкалоїди, глікозиди, антраценові похідні, хлорофіл, які спричиняють комплексний позитивний вплив на різні системи організму людини.

Слід зазначити, що одним із достатньо вивчених напрямів застосування бобових в харчовій промисловості є використання їх для виробництва замінників молочних продуктів. Бобові культури мають високу харчову та біологічну цінність, являють собою природне джерело рослинного білку, харчових волокон, тіаміну, нікотинової кислоти, кальцію та заліза. Вміст білку в зерні бобових у порівнянні з усіма іншими джерелами рослинного походження дуже великий і звичайно складає від 20 до 40%. За вмістом у зерні основних незамінних амінокислот зернобобові в 1,5 - 3 рази переважають білок злакових культур. Отже, з бобовими організм отримує всі необхідні речовини: вітаміни, мінерали, а також повноцінні білки, жири, вуглеводи та клітковину.

Таким чином, використання рослинної сировини у виробництві молочних продуктів дозволяє не тільки збагатити їх функціональними інгредієнтами, підвищити їх засвоюваність, а й отримати продукти, що відповідають фізіологічним нормам харчування.