

ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХАРЧОВОГО СОНЯШНИКОВОГО ШРОТУ

Литвиненко О.А., Котелевська А.А.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

В останні роки у світі спостерігається нестача білкових продуктів в раціоні харчування людини, що призводить до росту різноманітних захворювань, пов'язаних з відсутністю білка або його нестачі в їжі, яку споживає людина. Україна не стала винятком, особливо в останній час, зважаючи на значне підвищення цін на м'ясо.

Для вирішення проблеми нестачі тваринного білка в харчуванні людини все більше уваги почали приділяти отриманню нових видів білкових і білково-ліпідних добавок та застосуванню їх при виготовленні різних продуктів харчування.

На сьогоднішній день основною сировиною для виробництва білкових добавок рослинного походження стало насіння сої та продукти його переробки, які імпортуються. Разом з тим як джерело рослинних білків може бути використаний харчовий шрот, отриманий із безлушпинного ядра насіння соняшнику, з огляду на те, що соняшник вирощується в Україні і відрізняється високим вмістом в насінні біологічно повноцінних білків.

Для оцінки впливу харчового соняшникового шроту на якість харчових продуктів було досліджено його функціонально-технологічні властивості, такі як жироемульгуючу, піноутворюючу, водо- та жиротримуючу здатності, а також визначено розміри та швидкість осідання часток шроту методом седиментаційного аналізу.

Характеризуючи функціонально-технологічні властивості шроту в цілому, слід відзначити, що вони високі і не поступаються характеристикам білкових концентратів, які широко застосовуються в харчовій промисловості.

Отримані данні можуть бути використані при визначенні співвідношень компонентів в рецептурі та технологічних режимів виготовлення різних харчових продуктів, збагачених білками харчового соняшникового шроту.