

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЕЛОКСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

О.В. Ковган, Л.Е. Ищенко

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

Для ликвидации дефицита белка и для устранения его качественной неполноценности в рационах питания рассматривается новая политика в области рационализации белкового питания – использование белков из новых нетрадиционных источников.

В качестве нетрадиционного сырья в пищевой промышленности широко используется соя, нут, люпин и продукты их переработки.

Соя в качестве функциональной добавки активно используется в мясоперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, молочной, масложировой и других отраслях промышленности.

Большое значение играют продукты на основе сои. Соевое молоко (содержание белка 2,5%, жира 1,5%) используется для приготовления напитков, каш, для заправки сухих завтраков и супов, пудингов, для выпечки блинов, оладий, вафель. Соевый сыр – тофу (12% белка, 8% жира) применяют для приготовления салатов, закусок, вторых блюд, десертов, бутербродов. Соевую пищевую окару (5% белка, 4% жира) используют как добавку к блинам и оладьям, для приготовления хлебулочных изделий, выпечки, печенья, подливок, соусов. Соевый йогурт (2,5% белка, 1,5% жира) можно использовать при производстве овсяного печенья. Помимо этого выпускаются соевые майонезы, сухое соевое молоко, овощная икра на основе сои, соевые соусы с добавлением перца и чеснока, соевое растительное и мягкое масло, сухие смеси для приготовления напитков и желе, соленые соевые орешки.

Большим спросом в пищевой промышленности пользуются соевые концентраты (содержание белка до 70%), текстурированные соевые белки (не менее 50% белка), изолированные соевые белки (белка не менее 90%), играющие большую роль в мясной промышленности.

Разработаны широкий ассортимент и нормативная документация на производство консервов с применением сои в виде целых бобов, измельченном и пореобразном состоянии, технологии и рецептуры пастообразных продуктов питания на основе соевого белка.

Потенциальными сферами перспективного применения белка люпина в виде изолятов, концентратов, муки могут служить производство колбасных изделий (вареных колбас, сосисок, сарделек), хлебопечение, производство макаронных, мучных и мучных кондитерских изделий, функциональных и биологически ценных пищевых продуктов – аналогов традиционных.

Таким образом, к достоинствам использования белков из новых нетрадиционных источников относят высокую пищевую ценность, высокие функционально-технологические свойства, длительный срок хранения, переносимость многократной тепловой обработки, а также экономическую выгоду за счет полной или частичной замены дорогостоящих продуктов и увеличения выхода готовой продукции.

УДК 664.3

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО – ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

Е.Н. Заморская, Е.Н. Суворова

Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации,
г. Гомель, Беларусь

Среди многообразия продуктов питания, особое место на сегодняшний день занимает группа пищевых жиров или липидов, из которых более 80% составляют растительные масла. Трудно назвать другой пищевой продукт, сфера применения которого, была бы также обширна и разнообразна. С одной стороны растительные масла незаменимый продукт питания, с другой - прекрасное сырье для непищевых отраслей: парфюмерии, фармацевтики, лакокрасочной и химической промышленности.

Рассмотрим растительное масло как обязательный компонент ежедневного рациона питания человека. Оно является наиболее энергоемким продуктом. В 100 г масла содержится 99,9 г жира, его энергетическая ценность составляет около 899 ккал. Высокую биологическую ценность маслу придают полиненасыщенные жирные кислоты – линолевая (омега-6) и линоленовая (омега-3), получившие название витамина F. Особенность этих кислот состоит в том, что они не синтезируются организмом, поэтому должны поступать с пищей.