

увеличение содержания фракции водорастворимого пектина за счёт уменьшения фракции протопектина и фракции растворимой в щавелевокислом аммонии.

УДК 641.12:633.367

ИССЛЕДОВАНИЕ ФРАКЦИОННОГО СОСТАВА АЗОТИСТЫХ ВЕЩЕСТВ СЕМЯН ЛЮПИНА

О.В. Шкабров

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

В настоящее время для Республики Беларусь характерна проблема нехватки белка в рационе питания. Для решения проблемы обеспечения населения сбалансированными по уровню содержания протеина продуктами питания необходимо привлекать резервы растительного белка.

В качестве источника растительного белка огромное внимание уделяется бобовым культурам. Исходя из исследований химического состава бобовых культур, проведенных на кафедре "Технология продукции общественного питания и мясопродуктов", можно сделать вывод о том, что бобовая культура люпин является ценной белоксодержащей культурой. Поэтому особый практический интерес представляет фракционный состав азотистых веществ семян люпина, а также фракционный состав общего белка.

Таблица 1 - Фракционный состав азотистых веществ различных частей семян люпина

Наименование части зерна люпина	Содержание общего азота, % на сухое вещество	Содержание белкового азота, % на сухое вещество
Целое зерно	5,61	4,80
Ядро	6,93	5,98
Оболочка	2,84	2,41

Исходя из данных таблицы 1, можно сделать вывод о том, что распределение азотистых веществ в зерне люпина является неравномерным. Основная доля данных веществ приходится на ядро, в котором содержится 37,38% белка (N*6,25), остальная же часть представлена небелковым азотом. Наименьшее количество белка содержится в оболочке семян - 15,06% (N*6,25).

Таблица 2 - Фракционный состав белковых веществ семян люпина

Наименование белковых фракций	Содержание, % от содержания белка
Альбумины	28,59
Глобулины	65,80
Глютелины	5,61
Проламины	-

Исходя из данных таблицы 2, можно сделать вывод, что преобладающей фракцией белковых веществ являются глобулины, что характерно для бобовых культур, а фракция пролампов отсутствует вовсе.

УДК 641.59

ПЛОВЫ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ КУХНИ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Л.И. Шафиева

Азербайджанский государственный экономический университет, Баку

Наибольшее распространение в Азербайджане получило блюдо плов, в котором рис является основным продуктом. Для приготовления плова используются десятки видов рисовой крупы, но особенно ценится рис сорта амбарбу, садри, ханский. Предпочтение отдаётся сортам риса, которые имеют повышенную способность к набуханию и глянецовую поверхность. Из малонабухающих сортов риса для плова используются сорта, выращенные в Реште. Несмотря на малонабухаемость, рис сорта решт имеет изумительный вкус и аромат. В отличие от среднеазиатских пловов в азербайджанских пловах не используется растительное масло. Все виды азербайджанских пловов (более двухсот видов) готовятся в основном на сливочном масле, изредка с использованием животных жиров (в основном курдючный жир).

Для плова рис готовят несколькими способами: сюзмя плов - при этом способе, рис отваривается и пропеживается, дашма плов, когда используемая жидкость полностью пропитывается рисом. Для группы пловов рис готовят с растительными наполнителями вместе, например, с бобовыми, с зеленью, с лапшой и т.д. В этом случае плов получает название чиллов.

Плов полностью состоит из нескольких частей:

1) собственно варёный рис, который прошёл томление (дям),
2) различные гарниры к плову, которые называют «гара». Они подразделяются на две части: «гара», которые готовятся отдельно и подают в отдельной посуде к рису, и «гара», которые созревают под рисом в казане (плов алты). «Гара» могут подать отдельно от плова или вместе с рисом, также им украшают плов или подают под пловом.

3) Газмаг. Это специальная часть плова, которая готовится из яично-мучной смеси, яично-рисовой смеси, мучных лепёшек с большим количеством топлёного масла. При подаче плова газмаг кладут кусочками сверху на рис. Плов заправляют растопленным сливочным маслом. Для подкрапивания и аромата используется шафран. При подаче плова рял и обязательно подают напитки, содержащие кислое начало: искенджеби (уксус с мёдом), айран или другое.

Сладкие виды плова готовятся с использованием сладких фруктов, мёда или сахара.

Однако, для лечебного и диетического назначения пловы до сих пор остаются малоисследованной частью азербайджанской кулинарии. Для нас представляет огромный интерес изучение пловов с этой точки зрения (лечебного и диетического питания). С этой целью нами разработаны рецептуры,