

ОБОГАЩЕНИЕ МАГНИЕМ ЗЕРНА ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧКИ ПРИ ПРОРАЩИВАНИИ

Шустова Л.В.

Научный руководитель – Урбанчик Е.Н., к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь

Минеральные вещества играют важную роль в организме человека, в частности магний (Mg). Магний нормирует состояние нервной системы, регулирует кальциевый и холестериновый обмен, имеет свойство расширять сосуды, снижает артериальное давление. [1].

На рисунке 1 представлены данные, отражающие содержание магния в зерне зеленой гречки при различных температурных режимах.

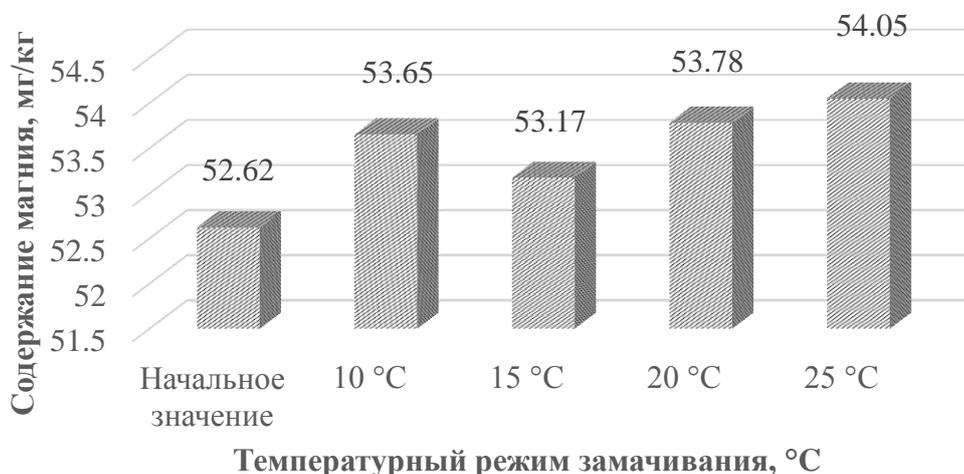


Рисунок 1 - Изменение содержания магния (Mg) с увеличением температурного режима замачивания

Начальные значения нативного зерна отличаются от данных, которые представлены в литературном обзоре, однако эти отклонения незначительны. Установлено, что при повышении температуры воздуха, количество кальция (Mg) в замоченном зерне возрастает. Для зерна гречихи оптимальная температура воздуха составила 25 °С, так как при данной температуре содержание магния (Mg) достигает максимального предела. Однако анализируя полученные результаты, установлено, что температура окружающей среды не оказывает существенного влияния на процесс поглощения макроэлемента зерном.

Список использованных источников

1 Панкина И.А., Магний в функциональных продуктах питания и его биологическая роль/ И.А. Панкина // Проблемы конкурентоспособности потребительских товаров и продуктов питания Сборник научных статей 4-й Международной научно-практической конференции, Курск, 13 апреля 2022/ под общ. ред.: Э. А. Пьяникова. – С. 191-195