

УДК 664.667

ПОРОШОК ИЗ КАКАОВЕЛЛЫ КАК ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

П.А. Ромашина, Т.А. Ромашина

Могилевский технологический институт, Беларусь

Какаовелла- это вторичный продукт шоколадного производства, составляющий до 16 % от массы какао бобов.

По технологии разработанной Могилевским технологическим институтом, производственное предприятие «Техносервис» в 1999 году приступило к серийному производству порошка из какаовеллы в соответствии с ТУ РБ 29093074.001-99. Технология производства включает в себя следующие процессы: подготовка к измельчению, измельчение, отделение частиц, не соответствующих требованиям ТУ РБ 29093074.001-99 по степени измельчения, упаковка, маркировка.

Порошок из какаовеллы имеет цвет, вкус и аромат, характерные для какао-продуктов. Степень измельчения порошка из какаовеллы- остаток на шелковом сите № 38- не более 3 %, массовая доля влаги не более 7,5 %, массовая доля золы, нерастворимой в 10 %- й соляной кислоте не более 0,3 %.

Основным компонентом сухих веществ порошка какаовеллы являются углеводы, на долю которых приходится более 60 %, в том числе клетчатка (26 %), пектиновые вещества (16 %), пентозаны (13 %). Содержание водорастворимого пектина превышает содержание протопектина. Степень этерификации пектина 38,7 %, количество метоксильных групп 2,7 %, молекулярный вес пектиновых веществ 14500. Пектин порошка какаовеллы является низкомолекулярным и низкометоксилированным.

Порошок какаовеллы содержит до 14 % белковых веществ, до 9 % жира, до 4 % крахмала, до 0,1 % кофеина и до 0,8 % теобромина.

Порошок какаовеллы содержит в себе все ароматические и вкусовые вещества, свойственные какао-продуктам.

Физиологическое действие пищевых волокон какаовеллы характеризуется основными признаками действия пищевых волокон на функциональное состояние толстого кишечника.

При медико-биологических испытаниях кондитерских изделий с порошком какаовеллы на кафедре гигиены питания Московской медицинской академии им. И.М. Сеченова установлено, что использование в рецептуре бисквита порошка какаовеллы приводит к существенному положительному изменению аминокислотного состава и к заметному снижению калорийности кондитерских изделий.