

калия (61,81—62,03%) и натрия (35,18—35,65%). Также значительны потери фосфора (32,82—33,22%) и железа (48,32—52,05%).

УДК 641.856: 635.21

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СЕМЯН ЛЮПИНА

З.В. Василенко, О.И. Слабко, О.В. Королева, Л.Е. Ищенко

Могилевский технологический институт

В современных условиях обеспечение населения полноценным питанием является одной из наиболее важных социально-экономических проблем. Все большее значение приобретает использование нетрадиционного растительного сырья в продуктах питания.

Бобовые, в том числе люпин, могут использоваться в производстве пищевых продуктов как источник дешевого и полноценного белка.

Для оценки люпина, как важного пищевого сырья, в сравнении с традиционными зернобобовыми культурами, широко используемыми в массовом питании и пищевой промышленности, нами был изучен химический состав семян люпина сорта "Першацвет" районированного в Республике Беларусь, в сравнении с химическим составом других бобовых культур. Данные по химическому составу семян бобовых представлены в таблице:

Таблица

Сравнительный химический состав семян бобовых

Культура	Содержание веществ, % на сухую массу				
	Белок	Крахмал	Липиды	Сахара	Зола
Люпин сорта "Першацвет"	34.6	3.1	6.0	2.2	3.5
Соя	39.0	3.0	20.0	10.0	5.8
Фасоль	23.0	55	1.8	5.2	4.0
Горох	25.0	45.0	1.2	8.0	3.3

Из представленных в таблице данных следует, что люпин занимает одно из ведущих мест среди указанных бобовых культур по количеству белков. Крахмала содержится значительно меньше, по сравнению с горохом и фасолью. По количеству липидов люпин значительно уступает сое, но превосходит фасоль и горох. Люпин отличается сравнительно невысоким содержанием сахара. По содержанию золы люпин мало отличается от других бобовых культур. Таким образом, по химическому составу люпин сорта "Першацвет" является ценной белоксодержащей культурой, которую необходимо использовать в питании населения.