

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА СЕМЯН ГОРОХА

**Кучер А.С., Квачук А.С.**

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,**

**Болашенко Т.Н., к.т.н., доцент**

**Могилёвский государственный университет продовольствия**

**г. Могилёв, Республика Беларусь**

В настоящее время в рационах питания населения Республики Беларусь наблюдается недостаточное потребление незаменимых нутриентов. Поэтому одно из приоритетных направлений в области здорового питания связано с ликвидацией дефицита пищевого белка и других нутриентов. Практическая целесообразность использования в питании растительных белковых продуктов обусловлена необходимостью повышения суммарного количества потребляемого белка, повышением качества белка, возможностью удешевления продуктов. Перспективным белоксодержащим сырьем для расширения ассортимента кулинарных изделий и блюд является горох, так как он характеризуется высокой пищевой и биологической ценностью.

Объектом исследований являлись образцы гороха целого шлифованного и гороха колотого шлифованного 1 сорта, производства ОАО «Агрокомбинат «Скидельский».

Качество семян оценивали по показателям, определяющим кулинарные характеристики – продолжительность варки, коэффициент развариваемости и органолептические показатели (вкус, запах, цвет после варки, консистенция).

По органолептическим показателям сушеный горох отвечал требованиям ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия», имел желтую окраску зерен; вкус, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; запах свойственный гороховому, без затхлого, плесенного и иного постороннего запаха.

Продолжительность варки семян гороха составляла 70–90 мин. Развариваемость семян была равномерной, так как после варки более 95 % семян имели мягкую консистенцию и легко разжевывались, однако целостность оболочек зерен сохранялась частично. Коэффициент развариваемости семян гороха составил 2,14. Вкус каши после варки был свойственным гороху, приятный, слегка мучнистый, без посторонних привкусов. Запах также был свойственным отварному гороху, без постороннего аромата. Цвет семян после варки был желтым и равномерным.

Также было исследовано содержание сырого протеина и минеральный состав семян гороха. Установлено, что содержание сырого протеина в горохе составило 220,3 г/кг; содержание сухих веществ – 874,8 г/кг (87,48 %), что соответствует ГОСТ 6201-68. Кроме этого, установлено, что на долю безазотистых экстрактивных веществ (сахара, крахмал, гемицеллюлозы и другие) в зернах гороха приходится 65,5 %. Также установлено, что в горохе содержатся все основные минеральные вещества, основную часть которых составили калий - 4887,11 мкг/г сухого веса, сера - 1999,53 мкг/г и хлор - 533,55 мкг/г. Удельный вес основных минеральных веществ (калий, кальций, железо, медь, хлор, сера, селен) составил 99,7 %.

Результаты исследований показали, что горох способен обеспечить организм человека важными минералами. 100 г зерна гороха удовлетворяет на 24,4 %, 31,6 %, 98,9 %, 17,8 %, 166,8 % и 27,3 % суточную потребность организма в таких минеральных веществах, как калий, железо, медь, марганец, селен и цинк, соответственно.