

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗЕРНА СОИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗЕРНОВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА

Хлус Р.М.

**Научный руководитель – Урбанчик Е.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Соя интересна не только как ценный продукт питания, но и своим лечебным и энергетическим потенциалом. На земле нет другого растения, которое бы содержало до 50 % высококачественного и легкоусвояемого растительного белка. Соя – настоящая кладовая витаминов и минеральных веществ, необходимых человеку. Популярность пищевой сои обусловлена следующими характеристиками:

- высокая урожайность;
- высокое (до 50 %) содержание белка;
- наличие в составе витаминов группы В, железа, кальция, калия и незаменимых полиненасыщенных жирных кислот (линолевая и линоленовая);
- возможность профилактики остеопороза и сердечно-сосудистых заболеваний;
- обладает уникальными свойствами, позволяющими производить из неё широкий спектр разнообразных продуктов.

В Беларуси хозяйства не спешат увеличивать посевы этой культуры. Если в 2012 году соя занимала свыше 18 тысяч гектаров, с которых собрано 11,7 тысячи тонн, то в 2011 году площади уменьшились в два раза, а валовой сбор составил всего 8,4 тысячи тонн. Поэтому Беларусь и сейчас ежегодно закупает за рубежом более 100 тысяч тонн соевого шрота на сумму более 70 миллионов долларов. А за последнее время цены на него выросли вдвое – более 500 долларов за тонну. Учитывая то, что на мировом рынке фактически доминирует один производитель, надежды на их снижение нет.

Однако те, кто правильно выполняет рекомендации, внакладе не остаются и получают высокие урожаи. К ним относятся известное ОАО «Парохонское» Пинского района, которое выращивает сою более 17 лет, и СПЦ «Западный» Брестского района. Здесь получают до 20 центнеров с гектара этой культуры в амбарном весе. Ученые подсчитали, что в наших условиях безубыточной она бывает после 11 центнеров с гектара с учетом доработки после уборки. 15 центнеров дают 63 процента рентабельности, а 20 – более 100.

Сою используют в кондитерской, молочной, хлебопекарной и других отраслях пищевой промышленности. Например, добавляя соевые обогатители к мясным изделиям, получают вкусный и питательный продукт, пользующийся большим спросом. Расход мяса при этом значительно сокращается, снижается себестоимость продукции.

В мучных кондитерских изделиях, например, в тортах, возможно заменять соевой мукой 50 % и более используемого сухого молока. Благодаря функциональным свойствам соевых белков они находят применение при изготовлении кексов, печенья, крекеров, пирожных и других изделий, а также можно получить концентраты сои с высоким содержанием белка.