

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ИЗ ЗЕРЕН ГОРОХА

**Хурсин М.В., Шевелев И.Д.**  
**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,**  
**Ветошкина О.А., ассистент**  
**Могилевский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилев, Республика Беларусь**

Для производства гороха на территории Республики Беларусь имеется неограниченная сырьевая база. Однако в нашей стране горох, который является высокобелковым продуктом, используют исключительно в натуральном виде. В то время как в зарубежной практике горох широко используют для производства различных высокофункциональных пищевых добавок. Спектр данных пищевых добавок очень широк и включает в себя гороховый белок NUTRALYS® (Франция), Pisane® (Бельгия), гороховый крахмал Nastar® (Бельгия), гороховые волокна Exafine® (Бельгия), гороховая мука «PEATEXG 100» и гороховые хлопья «PEATEX Flakes S» (Дания) и другие. На кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов также была разработана пищевая добавка из зерен гороха.

В связи с этим целью настоящей работы явилось исследование технологических свойств разработанной пищевой добавки из зерен гороха.

Водоудерживающую (ВУС), жирудерживающую (ЖУС), эмульгирующую (ЭС) способность, стабильность эмульсии (СЭ) определяли методом центрифугирования предварительно приготовленной суспензии и эмульсии.

Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Технологические свойства пищевой добавки из зерен гороха

| Наименование показателя                | Значение |
|----------------------------------------|----------|
| Влагосвязывающая способность (ВСС), %  | 285      |
| Влагоудерживающая способность (ВУС), % | 306      |
| Эмульгирующая способность (ЭС), %      | 57       |
| Стабильность эмульсии (СЭ), %          | 58       |
| Жирудерживающая способность (ЖУС), %   | 82       |

Из представленных данных следует, что разработанная пищевая добавка из зерен гороха обладает достаточно высокими технологическими свойствами. Это позволяет отнести ее к перспективным белоксодержащим добавкам, которые могут быть использованы при производстве мясо-растительных продуктов. Применение разработанной пищевой добавки из зерен гороха позволит расширить ассортимент, снизить себестоимость готовой продукции, произвести импортозамещение, а также обогатить продукцию минеральными веществами и витаминами.