

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.