

ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ДИСПЕРГИРОВАННОЙ МАССЫ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ГОРОХА

Кондратенко Р.Г., Урбанчик Е.Н., Ермаковец А.Н.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Пища оказывает огромное влияние на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни, развитие. Продукты питания обладают не только питательной ценностью, но и регулируют многочисленные функции и биохимические реакции организма. Пища рассматривается как важнейший фактор сохранения и улучшения здоровья человека и снижения риска многих заболеваний. Ухудшение здоровья населения и неблагоприятная демографическая ситуация в Республике Беларусь является следствием несовершенной структуры питания и несбалансированности его по основным нутриентам. Кроме того у 80-90% людей наблюдается дефицит витамина С, у 40-80% населения недостаточная обеспеченность витаминами В1, В2, В6, 40-55% испытывают дефицит каротина. Поливитаминный дефицит сочетается с недостаточным потреблением железа, селена, кальция, калия, магния и других макро- и микроэлементов.

В этой связи массовое внедрение функциональных продуктов питания позволяет решить проблему обеспечения населения ценными биологически активными веществами, которые позволяют повысить сопротивляемость организма человека к неблагоприятным условиям среды обитания, а также снизить риск возникновения наиболее распространенных заболеваний.

Одним из ярких представителей продуктов функционального назначения является пророщенный горох. Горох содержит сбалансированный по аминокислотному составу белок, витамины группы В и К, РР, С, каротин и клетчатку. В достаточном количестве в горохе присутствует магний, цинк и селен, который играет важную роль в борьбе с раковыми клетками. Кроме того, горох богат солями калия, кальция, фосфора и железа. Однако необходимо отметить, что большое содержание в горохе клетчатки, а также наличие ингибиторов трипсина отрицательно сказывается на деятельности пищеварительной системы человека. Проращивание зерна позволяет значительно снизить данное негативное воздействие на организм.

В связи с вышеизложенным, целью данных исследований явилось определение технологических свойств диспергированной массы из пророщенного гороха. В процессе работы использовались стандартные общепринятые методы анализа.

Анализ результатов показал, что диспергированная масса имела влажность 48-52%, кислотность 5,5-6,7град, автолитическую активность 46-52%. Химический состав характеризовался содержанием крахмала в пределах 40,0-41,5%; моно- и дисахаридов – 6-9%; белка – 13-15%; жира – 1,3-1,5%. Необходимо отметить, что масса из пророщенного гороха имела высокий показатель газообразующей способности (более 1600мл СО₂), что положительно характеризует ее с точки зрения хлебопекарных свойств.

Таким образом, результаты исследований пророщенного гороха и высокая пищевая ценность данной культуры позволяют сделать вывод о целесообразности ее использования в производстве хлебобулочных изделий в качестве функциональной добавки.