

Люпин богат микроэлементами: кальцием, натрием, калием, фосфором, йодом, цинком, марганцем, никелем, железом и кобальтом.

Единственный небольшой недостаток этой культуры — алкалоиды, которые можно удалить различными способами. Специалисты сельского хозяйства постоянно ведут селекцию на выведение низкоалкалоидных сортов.

В зависимости от глубины переработки семян люпина в качестве самостоятельных продуктов могут быть получены пищевая люпиновая мука различных видов, концентраты и изоляты белка, пищевое люпиновое масло, пищевая клетчатка и концентрат алкалоидов.

Потенциальными сферами перспективного применения белка люпина в виде изолятов, концентратов, муки могут служить производство колбасных изделий (вареных колбас, сосисок, сарделек), хлебопечение, производство макаронных, мучных и мучных кондитерских изделий, функциональных и биологически ценных пищевых продуктов – аналогов традиционных.

Создание промышленных технологий комплексной переработки семян люпина позволит получить ценные белковые, белково-углеводные, белково-липидные пищевые добавки и масло для повышения биологической и питательной ценности традиционных и специальных продуктов питания, а также высокоэффективные лечебно-профилактические препараты направленного действия.

УДК 663.052

### ВЛИЯНИЕ ПОРОШКА ИЗ КАКАОВЕЛЛЫ НА КАЧЕСТВО КЛЕЙКОВИНЫ МУКИ

М.В. Схоклеенко, Ю.М. Тишкевич, Е.В. Арнаутова

Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Беларусь

В работе исследовано влияние добавления порошка из какаоветлы с различной степенью измельчения на качество клейковины муки. Порошок из какаоветлы добавлялся в количестве до 6%. Определение качества клейковины муки пшеничной высшего сорта производили в соответствии с ГОСТ 27839. Влияние порошка из какаоветлы на качество клейковины муки сравнивалось с влиянием какао порошка. Результаты исследований представлены на рисунке 1.

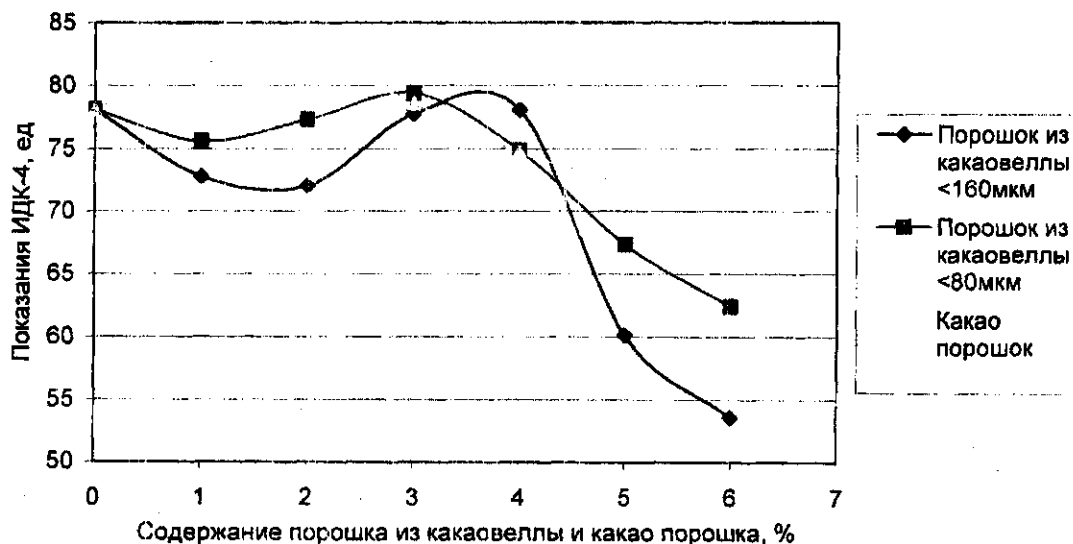


Рис. 1 – Влияние порошка из какаоветлы и какао порошка на качество клейковины муки

Из рисунка 1 видно, что добавление порошка из какаоветлы в количестве улучшает качество клейковины. Наилучшие результаты получены при добавлении порошка из какаоветлы в количестве 5%.

Увеличение степени измельчения порошка из какаоветлы оказывает благоприятное влияние на качество клейковины муки.

Использование порошка из какаоветлы при производстве мучных кондитерских изделий со вкусом и ароматом какао путем полной или частичной замены какао порошка, позволяет улучшить показатели качества продукции.