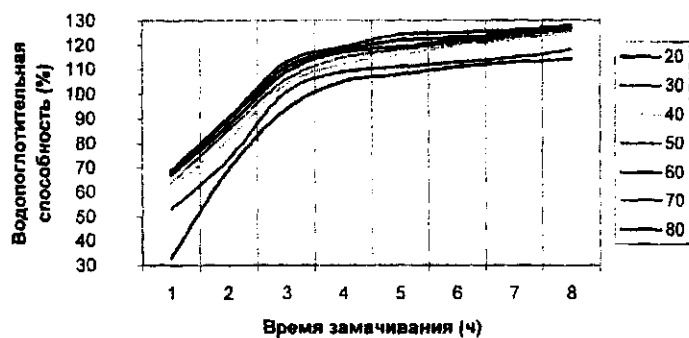


факторов позволяющих ускорить процесс доведения бобовых до кулинарной готовности и максимально сохранить питательные вещества является предварительное замачивание. В работе изучали водопоглотительную способность семян люпина сорта «Метель» в зависимости от температуры и продолжительности замачивания

**Зависимость водопоглотительной способности
семян люпина сорта "Метель" от температуры и
продолжительности замачивания**



Исследования проводили в интервале температур 20⁰ до 80⁰С и продолжительности замачивания от 1 до 8 часов. Установили, что максимальное поглощение воды происходит при температуре 40⁰С в течение 4,5-5,5 часов.

УДК 664.382

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СЕМЯН ЛЮПИНА СОРТОВ
ОТЕЧЕСТВЕННОЙ СЕЛЕКЦИИ**

Е.В. Веремчук, Л.Е. Ищенко

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

В современных условиях обеспечение населения полноценным питанием является одной из наиболее важных социально-экономических проблем. Все большее значение приобретает использование нетрадиционного растительного сырья в продуктах питания. В сельском хозяйстве РБ выращиваются 4 вида люпина: люпин желтый, люпин узколистный, люпин белый и люпин многолетний. В семенах люпина содержится 32,0-56,0% белка, в то время как в бобах сои 36,0-39,6%. Белок люпина более богат по сравнению с другими бобовыми растениями незаменимыми аминокислотами. Кроме белка в люпине содержится целый ряд витаминов: каротин, токоферол, тиамин, рибофлавин, биотин, фолиевая кислота, холин, никотиновая кислота, пантотеновая кислота. Люпин может служить источником балластных веществ. В ходе исследования

изучался химический состав семян белого люпина трех сортов «Метель», «Першпавет», «Миртан» данные исследований сведены в таблицу 1.

Таблица 1 - Химический состав семян люпина

Наименование показателей	Сорта люпина		
	«Метель»	«Миртан»	«Першпавет»
Содержание, %			
Влага	9,1	10,3	8,90
Белка	31,6	33,9	34,6
Жиры	6,07	6,33	6,15
Углеводы, в т.ч.			
Сахара	1,90	2,16	2,20
Крахмал	3,12	3,16	3,15
Пектиновые вещества в т.ч.	5,31	5,08	5,23
Водорастворимый пектин	2,27	2,02	2,16
Протопектин	3,04	3,06	3,07
Клетчатка	15,4	16,0	15,2
ГМЦ	4,45	5,1	3,29
Зола	3,54	3,56	3,60

Как видно, из таблицы, химический состав изучаемых сортов люпина отличается значительно и характеризуется достаточно высоким содержанием белков и углеводов.

УДК 663.9

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОРОШКА КАКАОВЕЛЛЫ

Н.Г. Бугаева, М.В. Скорлесско

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Безалкогольные напитки – это продукты питания, которые употребляют все люди планеты. Они воздействуют на организм человека в течение всей его жизни. Потребление продуктов безалкогольной отрасли способствует оздоровлению организма, профилактике заболеваний, вызывает положительные эмоции при восприятии вкуса и аромата.

Одними из безалкогольных напитков являются напитки из какао-порошка. Напитки какао очень полезны для здоровья, так как оказывают благотворное воздействие на организм человека. Однако эти напитки обладают высокой калорийностью. Снижение калорийности – актуальная задача. Снизить калорийность возможно путем замены части какао-порошка на порошок какаоветла.

Цель работы – изучение возможности приготовления напитка с использованием порошка какаоветла.