

**КУНИЦЯ К.В., ГЛАДКИЙ Ф.Ф.**, д. т. н., проф.

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОДУКТІВ ЕТАНОЛЬНОЇ ЕКСТРАКЦІЇ ЯДРА НАСІННЯ СОНЯШНИКУ**

Швидкий ріст населення земної кулі, а також необхідність суттєвого покращення забезпечення його білковою їжею викликають необхідність значного збільшення виробництва високоякісних білкових продуктів харчування.

Білки олійного насіння в більшості своїй добре збалансовані за амінокислотним складом. Будучи вилученими з олійного насіння, відокремленими від речовин небілкового характеру, білки є цінними харчовими продуктами. Їх використання в м'ясній, хлібопекарській, консервній промисловості має велике значення.

Можливість отримання білків гарної харчової якості з шротів олійного насіння, зокрема соняшника, при наявній потужній сировинній базі оліє-жирової промисловості визначає першочергове значення білків олійного насіння в питанні зниження дефіциту білкових продуктів в світі.

Сучасні технології переробки олійного насіння дозволяють отримувати високоякісну олію, а шрот і макуха, які утворюються в результаті переробки є побічними продуктами. Вони є перспективним джерелом рослинного білка кормового та харчового призначення, і хоча й багаті на білкові речовини, але не можуть бути використані безпосередньо для харчування людини, оскільки містять лушпиння і залишкову кількість вуглеводного розчинника, мають темний нетоварний зовнішній вигляд і використовуються здебільшого на харчування тваринам.

В останні роки розроблюється технологія виробництва рослинних олій з використанням в якості розчинника етилового спирту, який Україна може виробляти в достатній кількості. Екстракція етанолом дозволяє отримувати олію, світлий білковий продукт, а також виділяти фосфоліпіди.

Авторами була поставлена задача дослідити склад і властивості продуктів етанольної екстракції безлушпинного ядра насіння соняшнику. В якості екстрагентів були вибрані 96% і абсолютний етанол. На основі даних роботи, в якій будуть порівняні якісні і кількісні характеристики продуктів екстракції, їх функціонально-технологічні властивості, можна буде зробити висновок про придатність данної сировини для використання в харчових цілях людини.

**Список літератури:** 1. Щербаков В.Г., Іваницький С.Б. Производство белковых продуктов из масличных семян. – М.: Агропромиздат, 1987. 2. Пешук Л.В., Носенко Т.Т. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2011. 3. Щербаков В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья. – М.: Агропромиздат, 1991.