

ГЛУЩЕНКО Н.В., ГЛАДКИЙ Ф.Ф., д. т. н., проф.

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ В ЇХ СКЛАДІ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ЯДРА СОНЯШНИКУ**

Збільшення виробництва білка, для задоволення потреб у ньому населення й тваринництва, є однією з найбільш гострих і важко розв'язуваних проблем нашого часу й має першорядне практичне значення. За даними статистики, приблизно половина всього населення Землі відчуває білкове голодування. Світове споживання білка становить близько 60 г на добу на душу населення при нормі 100 г і при крайній нерівномірності розподілу в різних країнах. Загальне виробництво білка в 1,5 рази, а тваринного – в 3 рази менше необхідного.

Рослинні білки - це основне джерело продовольчого й кормового білка. Приблизно половина всієї потреби організму людини в білках задовольняється за рахунок продуктів переробки зерна й олійних культур. В умовах дефіциту білка у світі особливу актуальність здобуває проблема розширення сировинної бази для одержання харчових білків з насіння олійних рослин, яку можна вирішити за рахунок соняшника - основної олійної культури України [1].

Так шрот, отриманий після етанольної екстракції безлушпинного ядра соняшника містить білок, що має високу поживну цінність та гарні функціональні властивості. Він є легкозасвоюваним, повноцінним, досить збалансованим за амінокислотним складом (хоча білок соняшника й характеризується нестачею лізину і є бідніший незамінними амінокислотами, у порівнянні із соєвим білком, але значно багатший останнього сірковмісними амінокислотами й не має у своєму складі суттєвих антипоживних речовин), відрізняється доброю перетравлюваністю і може бути використаний як для отримання нових, так і для збагачення існуючих видів продуктів у виробництві м'ясних, молочних, кондитерських, хлібобулочних, макаронних виробів, у виробництві майонезу тощо. Крім того, завдяки етанольній екстракції соняшниковий білок не містить хлорогенової кислоти, має світлий колір та не змінює його при технологічних операціях [2, 3].

Можливість використання білків як складової частини їжі зумовлена також функціональними властивостями. Останні передбачають здатність речовин у процесі їх переробки надавати харчовим продуктам певних фізичних властивостей. До них належать: розчинність у воді, в сольових, лужних і кислих середовищах; здатність стабілізувати дисперсні системи (емульсії, суспензії, піни); адгезійні та реологічні властивості; гетерогенність; можливість утворювати драглі при охолодженні розчинів і дисперсій; колір, смак і запах [4, 5].

Таким чином, соняшниковий білок, отриманий етанольною екстракцією має усі шанси завоювати в Україні лідируючі позиції на ринку харчової промисловості і стати достойним конкурентом білку сої.

**Список літератури:** 1. *Широкорядова О.В.* Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника: Диссертация на соискание ученой степени кандидата технических наук. – Краснодар, 2009. 2. Растительный белок / Пер. с фр. В.Г. Долгополова; Под ред. Т.П. Микулович. – М.: Агропромиздат, 1991. 3. *Ихно Н.П., Котелевская А.А., Левченко В.В., Челомбитько Е.В., Квашенко И.А.* Ядро семян подсолнечника – новый вид сырья для изготовления пищевых продуктов // Олійно-жировий комплекс. – Днепропетровск, 2003. – № 2. 4. *Архипов В.* Біологічна цінність рослинних білків // Харчова і переробна промисловість. – Київ, 2006. 5. *Пешук Л.В., Носенко Т.Т.* Біохімія та технологія оліє-жирової сировини. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2011.