
**ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ
СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВІСНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Т. Холод, Л. Капрельянц

*Одеська національна академія харчових технологій
вул. Канатна, 112, Одеса 65039, Україна
e-mail: postmaster@onaft.edu.ua*

T. Kholod, L. Kaprelyants. PROSPECTS USE OF ALTERNATIVE RAW MATERIALS PLANT TECHNOLOGY PROTEIN CONTAINING FOOD. In this work dealt with on the feasibility and prospects of unconventional secondary plant materials, such as meal of amaranth that contains squalene, as the main component for enriching foods with additional components that are vital to support the functioning of the human body in modern ecological state of the planet.

Науковою основою сучасних стратегій виробництва безпечних харчових продуктів (ХП) є залучення нових ресурсів незамінних компонентів ХП, використання нетрадиційних ХП, створення нових прогресивних технологій, що дають змогу підвищити харчову та біологічну цінність, збільшити строки зберігання. З розвитком сучасних теоретичних уявлень і методологічної бази проектування багатокомпонентних продуктів була сформована концепція, суть якої полягає в алгоритмі, скерованому на фізико-хімічні, колоїдні, технологічні та інші зміни складу і структури ХП з метою отримання заданих показників.

Метою роботи було створення та дослідження нового білково-рослинного харчового продукту, а саме розробка нової рецептури хумусу з додаванням шроту із насіння амаранту, розрахунок харчової та біологічної цінності.

Як продукт-аналог було запропоновано рецептуру «Хумус класичний». У роботі використовували новий сорт нуту Пам'ять, вирощений Селекційно-генетичним інститутом із вмістом білка 27 % та шрот із насіння амаранту. Шрот із насіння амаранту додавався у кількості 10 % на 100 г готового продукту. Додавання шроту із насіння амаранту у новому продукті підвищує його харчову та біологічну цінність. Одним із завдань комбінування було отримання у складі нового зразка – сквалену, котрий сприяє активному насиченню органів і тканин киснем, знижує рівень холестеролу у крові, активує обмінні процеси, сприяючи швидшому загоєнню пошкоджень шкіри і слизистих оболонок, гальмує ріст ракових клітин і запобігає шкідливій дії радіоактивного випромінювання на організм людини. Також відіграє важливу роль у природному синтезі статевих гормонів. При додаванні 10 % на 100 г готового продукту органолептичні властивості не змінюються. Таким чином, використання шроту із насіння амаранту є доцільним при виробництві комбінованих білково-рослинних харчових продуктів.