

**Секція: ХІМІЯ, ХІМІЧНА, БІОЛОГІЧНА ТА ХАРЧОВА  
ТЕХНОЛОГІЇ**

**Керівники: проф. В.Юкало, проф. О. Покотило**

**Секретар: Л. Сторож**

УДК 664.04

**Л. Бейко**

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя)

**СОЄВІ ПРОДУКТИ – ЦІННИЙ ЗАМІННИК БІЛКА В ХАРЧОВІЙ  
ТЕХНОЛОГІЇ.**

Проблема забезпечення населення України продуктами харчування, особливо тими, які містять високоякісні білки та жири стає все більш актуальною. Вирішити цю проблему можливо не стільки за рахунок розширення сільськогосподарського виробництва, стільки за рахунок його корінної і науково обгрунтованої перебудови.

В порівнянні з жирами та вуглеводами білки - найбільш дорогі інгредієнти, які використовуються в продуктах харчування людей. Цілком ймовірно, що ідеальним є той білок, який повноцінний за амінокислотним складом та дешевший за інших, тому перевагу в цьому відношенні мають саме соєві білки. Соє є універсальним харчовим та кормовим продуктом. Деякі країни вирішили проблему забезпечення білком за рахунок широкого використання сої та соєпродуктів. Світове виробництво білкових продуктів із соєвих бобів знаходиться на високому рівні. На сьогоднішній день в Україні при нестачі та високій вартості м'ясних продуктів частковим заміником цього незамінного продукту можуть бути соєві продукти, і зокрема – соєві харчові текстурати.

Соєві харчові текстурати - це спеціальні продукти, вироблені в широкому асортименті форм, розмірів і кольорів, що виготовляються зі знежиреного соєвого шроту з метою імітації текстури найбільш цінних видів харчових продуктів - м'яса, риби, грибів. Спосіб їх виробництва забезпечує збереження корисних речовин вихідної соєвої сировини та високу якість готових продуктів. Їх тривале зберігання забезпечується процесом сушки, що є однією зі стадій їх виробництва. Після набухання у воді або інших харчових рідинах (бульйоні) вони відтворюють текстури відповідних білкових (м'ясних, рибних або грибних) продуктів залежно від гами смакових та ароматичних добавок. У загальному випадку, завдяки високій здатності до сприйняття широкої гами смаків і ароматів в залежності від страв можуть бути використані в якості самостійних страв або в складі інших традиційних продуктів харчування.

Вищеописані якості соєвих продуктів дозволяють активно використовувати їх у м'ясопереробній та консервній галузях харчової промисловості (ковбасні вироби, м'ясо-рослинні консерви, м'ясні напівфабрикати).

Що стосується виробництва рослинних консервів з вмістом соєвих продуктів, то вони є незамінним в харчуванні людей, які не вживають тваринних білків.