

УДК 637.185

Лемешов Ю.- ст. гр. ХО₃ – 61

Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя

ПЕРСПЕКТИВНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Науковий керівник: к. т. н., доц. Закалов О.В.

Відомо, що соя являється важливою культурою землеробства в багатьох країнах світу. Це цінна харчова, кормова і технічна культура. Соя відрізняється незвичним для рослин поєднанням білковості і олійності з цінними вітамінами і зольними елементами. В її зерні міститься близько 40% високоякісного білка, 30% вуглеводів, 5-6% мінеральних елементів.

Білок сої найближчий до тваринних білків тому він розглядається як найбільш високоякісний і дешевий у вирішенні проблеми білкового дефіциту в світі. Поза тим, соя використовується для виробництва олії, яка має високу біологічну цінність. Соя також являється основним компонентом у виробництві комбікормів.

Інтерес до соєвих бобів і продуктів їх переробки в світі ніколи не згасав, а в даний час він став особливо актуальним. Це зумовлено тим, що сьогодні соя задовільняє самі декларативні вимоги до продовольчих продуктів. Більшість соєвих продуктів легко засвоюються в організмі людини.

Проведені медичні дослідження продемонстрували, що соєві білкові продукти, як і високоякісні тваринні білки м'яса, риби, молока, яєць, дуже добре засвоюються організмом. Набір незамінних амінокислот соєвого білка, не зважаючи на його обмежену амінокислоту- метіонін відповідає всім вимогам до повноцінного білка. По якості він практично відповідає тваринному білку.

Уява про те, що наш раціон харчування повинен складатися з тваринних білків пов'язана з багатьма міфами. По перше ми помилково вважаємо, що разом з м'ясом ми отримуємо високоякісний білок. Вміст білка, який засвоюється людиною в різних продуктах різний. В той же час продукти з соєвої муки незмінно включають в себе 42-45% білка, більшість якого легко засвоюється організмом людини. Якщо людина протягом дня їсть злакові, бобові і овочі, дефіцит білка практично відсутній.

Для порівняння вміст білка в різних продуктах слідуючий: в 100г м'яса, або птиці засвоюється 18-22г білка, а в половині чашки варених бобів-20г білка.

Дієта, при якій переважно більша частина калорій виходить з рослин, як правило включає в себе достатню кількість амінокислот для формування білка, який забезпечує всі потреби людини.

Тим, хто захоплюється вегетаріанською їжею відомо про принцип додаткових (компліментарних) білків, які передбачають вживання двох, або трьох різних видів їжі. Те, що бракує в одній їжі можна отримати з іншого продукту.

Відомий широкий асортимент продуктів харчування, що виробляються із застосуванням соєвої муки, соєвих концентратів, соєвого молока і метаболітів молочнокислих і інших мікроорганізмів, які культивуються на соєвих інгредієнтах. Вони використовуються в різних галузях харчової промисловості – м'ясній, молочній, масложировій, консервній.