



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ ПЮРЕПОДІБНИХ МАС ІЗ ЗЕРЕН СОЧЕВИЦІ

Призначення та сфера застосування

Застосування інноваційних підходів таких як пророщування та екструдуювання зерна дозволяє відрегулювати хімічний склад сочевиці, інтенсифікувати процес приготування страви, надати їй високих органолептичних властивостей, та поліпшити засвоєння продукту в організмі людини. Розширення асортименту перших страв для оздоровчого харчування та надання їм бажаних властивостей.

Важливі показники, які характеризують рівень наукового результату

Визначено закономірності зміни хімічного складу сочевиці при застосуванні попередньої обробки (пророщування та екструдуювання), що дозволяє поліпшити її засвоєння в організмі людини. Визначено найбільш суттєві зміни біополімерів та мономерів сировини у процесі пророщування сочевиці, як факторів впливу на її засвоєння та утворення біологічно активних сполук в процесі біопробудження. Досліджено можливість застосування високотемпературної термічної обробки для зміни властивостей сочевиці і отримання сухого напівфабрикату, який має високу відновлюваність та седиментаційну стійкість. Показано, що найкращі органолептичні властивості та харчову цінність має пюреподібна продукція, виготовлена із застосуванням комбінованої обробки сировини та підібране співвідношення компонентів, підготовлених за різними технологіями.

Стан захисту інтелектуальної власності

Отримано 2 патенти України на корисну модель.

Основні характеристики

Розроблено рецептуру і технологію супу-пюре, що має збалансований хімічний склад за співвідношенням білків, жирів та вуглеводів (2,8 : 1 : 4,5), помірну енергетичну цінність 239,2 кДж, підвищену масову частку вітамінів: В1, РР, фолієвої кислоти, вітаміну С, який відсутній у сухому та екструдованому зерні, більшу (у 7 разів) масову частку вітаміну Е.

Затребуваність на ринку

Може бути реалізована у всіх закладах громадського харчування, в особливості людьми, що не споживають продукти тваринного походження.

Стан роботи

Проведено дослідження фізико-хімічних, органолептичних та економічних показників усіх розроблених зразків продуктів. Оформлено нормативну документацію – ТІ та ТУ та тимчасові технологічні картки. Проведено промислову апробацію продукції на 4 підприємствах.



**Відділ нормативно-технічного
забезпечення та метрології**

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,
e-mail nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)
<http://www.onaft.edu.ua> тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30