

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»**

***VII МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

22-23 апреля 2010 года

В двух частях

Часть 1

Могилев 2010

УДК 664(082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Машкова И.А. (отв. секретарь)
д.т.н., профессор Хасаншин Т.С.
д.т.н., профессор Василенко З.В.
д.х.н., профессор Роганов Г.Н.
к.т.н., доцент Тимофеева В.Н.
к.т.н., доцент Косцова И.С.
к.т.н., доцент Шингарева Т.И.
к.т.н., доцент Кирик И.М.
к.т.н., доцент Масанский С.Л.
к.т.н., доцент Киркор А.В.
к.э.н., доцент Сушко Т.И.
к.т.н., доцент Иванова И.Д.
к.т.н., доцент Щемелев А.П.
к.т.н., доцент Цедик О.Д.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 22-23 апреля
2010 г., Могилев / УО «Могилевский государственный университет
продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. –
Могилев: УО «МГУП», 2010. – 312 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VII Международной
научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология
пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой
техники и технологии.

УДК 664(082)
ББК 36.81я43

ISBN 985-476-293-9

© УО «Могилевский государственный
университет продовольствия»

ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОРОЩЕННОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ И ЕЕ РОСТКОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД

Атанасова В.В.

Научный руководитель – Тележенко Л.Н., д.т.н., профессор

Одесская национальная академия пищевых технологий

г. Одесса, Украина

Проблемам питания в настоящее время уделяют очень важное значение. Поэтому остро стала проблема необходимости увеличения объема производства продуктов повышенного качества с высокой пищевой и биологической ценностью. При этом увеличивается тенденция потребления первых обеденных блюд. Однако они не все технологии позволяют получить продукт, сбалансированный по основным пищевым компонентам. Статистика показывает, что особенностью современного состояния рынка является потерянные потребители в информационном пространстве. Современный потребитель в основном выбирает товар рационально или руководствуется эмоциональными мотивами и традициями. В связи с необходимостью потребления продуктов повышенной биологической ценности следует уделить особое внимание наиболее перспективным видам растительного сырья, которое содержит ценные биологические компоненты, способствующие процессам метаболизма в организме человека.

Большой интерес представляют зернобобовые культуры, а также продукты их переработки. В их число входит растение, культивируемое на Украине - чечевица. Эта культура обладает специфическими вкусовыми свойствами и великолепным химическим составом. Например, по содержанию растительного белка, чечевица уступает лишь сое. С другой стороны, переваривание белков чечевицы идет очень медленно и перегружает работу желудочно-кишечного тракта. Также на усвоение блюд из чечевицы организмом человека влияет наличие ряда углеводов, таких как рафиноза и стахиоза.

Для того чтобы избежать негативного воздействия биополимеров на процесс пищеварения, могут быть использованы некоторые технологические подходы. Например, ферментативный гидролиз белков. При степени гидролиза 65...80% образуются низкомолекулярные пептиды с молекулярной массой 1000...3000 Да, которые как известно не вызывают аллергических реакций, легче усваиваются и могут быть применены в производстве функциональных продуктов. Под действием фермента α -галактозидазы рафиноза расщепляется на галактозу и тростниковый сахар.

Альтернативным способом снижения негативного действия биополимеров является проращивание чечевицы. При этом биохимические процессы активизируются, за счет чего готовый продукт не будет содержать труднопереваримых веществ. Нами показано, что при проращивании чечевицы происходит изменение твердости зерна, процесс варки сокращается в десять раз. В проростках чечевицы содержится большое количество кальция, фосфора, магния, цинка, железа, селена, а также витамины С, Е, F, витамины группы В. Проростки способствуют кроветворению, ускоряют процессы выздоровления. Особенно полезны проросшие зерна и блюда из них ослабленным и часто болеющим детям; взрослым, при анемии и кровопотерях; для профилактики бронхита и пневмонии; после перенесения ангин и простуд.

Таким образом, показана целесообразность применения пророщенного зерна чечевицы при приготовлении первых обеденных блюд, для обеспечения организма растительными компонентами, не имеющими негативного влияния на процесс пищеварения.