

Метод определения перевариваемости сывороточного белка in vitro

Карл А., Хашим М.

(Национальный исследовательский университет ИТМО, Санкт-Петербург)

Научный руководитель: к.т.н., доцент Надточий Л.А

(Национальный исследовательский университет ИТМО, Санкт-Петербург)

Одним из главных компонентов пищи человека является белок. Его недостаток в питании или плохое качество может негативно отразиться на жизнедеятельности организма и привести к серьезным последствиям. Поэтому, устранение проблем дефицита пищевого белка является главной задачей при формировании здоровых, научно обоснованных рационов питания населения. Это делает важным исследование высокобелковых продуктов животного происхождения, изучение их функционально-технологических свойств и возможности переработки на пищевые цели.

Высокобелковые молочные продукты в сухом виде широко используются в составе различных продуктов питания для улучшения их функциональных и сенсорных свойств. Протеиновые добавки являются одними из наиболее широко употребляемых добавок спортсменами и физически активными людьми. Среди ингредиентов, используемых для производства этого типа продукта (например, казеинаты, сыворотка, яйца, соя и пшеница), сывороточный белок является наиболее коммерчески доступным на рынке из-за его высокой питательной ценности по сравнению с другими белками. Среди пищевых добавок те, которые производятся с сывороточным белком, представляют собой важный источник аминокислот. Однако из-за отсутствия однородности продукта качество питательных веществ этого типа продукта является неопределенным.

Таким образом, цель этого исследования состояла в том, чтобы исследовать качество белка в концентратах и изолятах сывороточных белков производимых в европейских странах, оценивая усвояемость белка in vitro и состав незаменимых аминокислот.

Объектами данного исследования являлись коммерческие высокобелковые сухие продукты на молочной основе различных производителей, такие как: концентрат сывороточного белка производства Австралия; концентрат и изолят сывороточного белка производства – Литва.

Карл Асель

Хашим Махмуд

Надточий Л.А.
