

УДК665.117.2:664.38

ВЛИЯНИЕ ФЕРМЕНТАТИВНОЙ МОДИФИКАЦИИ  
НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА БЕЛКОВЫХ  
ПРОДУКТОВ, ПОЛУЧЕННЫХ ИЗ ПОДСОЛНЕЧНОГО ЖМЫХА  
INFLUENCE ZYMOTIC OF UPDATING ON FUNCTIONAL  
PROPERTIES OF THE ALBUMINOUS PRODUCTS  
RECEIVED FROM SUNFLOWER OF THE OIL CAKE

*Н.С. Безверхая, Н.В. Ильчишина, В.Г. Щербаков*  
*N.S. Bezverhay, N.V. Ilchishina, V.G. Scherbakov*  
*Кубанский государственный технологический университет*  
*Kuban State Technological University*

*Despite high food value and high useful properties of the albuminous products received from a sunflower oil cake, they cannot be used directly in food. Constantly growing interest is caused, mainly, by their their special functional properties.*

Целью исследования являлось изучения влияния различной ферментативной модификации белков жмыха на потребительские и технологические свойства белковых продуктов. Структурную модификацию белков продуктов подсолнечного жмыха проводили тремя способами: экзопротеазами, получаемыми из прорастающих семян подсолнечника, в виде ферментного препарата; ферментами остаточной микрофлоры подсырной молочной сыворотки; и сочетанием экзопротеаз получаемых по первому и второму способам.

**Таблица – Функциональные свойства белковых продуктов различной модификации.**

Образец	Функциональные свойства, %				
	ЖУС	ВУС	ЖЭС	ПОС	СП
Белковый продукт, исходный	150	189	48	22	43
Модифицированный:					
растительными протеазами	138	120	63	28	57
микробными протеазами	203	89	75	53	52
растительными и микробными протеазами	215	78	80	60	53

Сравнение исследуемых способов структурной модификации белков, полученных из подсолнечного жмыха, показывает, что при ферментативном гидролизе происходит перераспределение полярных и неполярных групп белковых глобул, наиболее интенсивнее при совместном действии экзопротеаз и ведет к увеличению степени гидрофобности белковых молекул, позволяя получать белковые продукты с улучшенными технологическими свойствами.