Қазақстан Республикасының Бірінші Президенті күніне арналған **«Сейфуллин оқулары – 9:** жоғарғы білім және ғылым дамуындағы жаңа бағыт» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно- теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения – 9:** новый вектор развития высшего образования и науки**»** посвященная дню Первого Президента Республики Казахстан. – 2013. – Т.1, ч.1 – С. 55-56

ПРОИЗВОДСТВО СУХОЙ КЛЕЙКОВИНЫ

Ермекбаев С.Б.

В целях повышения биологической ценности, улучшения качества, а также для придания пищевым продуктам диетических свойств и лечебного назначения, возникла проблема обогащения продуктов питания белком. В соответствии с этим производство белковых продуктов, и прежде всего из растительного сырья, является одной из важнейших динамически развивающихся отраслей пищевой промышленности в мире. В качестве растительного сырья для производства белковых продуктов на второе место после сои в настоящее время вышла пшеница, мировой валовой сбор которой превышает 500 млн т. Широкое использование зерна пшеницы для получения белковых продуктов обусловлено, с одной стороны, достаточно высокой биологической ценностью ее компонентов (белков, липидов), а с другой - уникальностью физико-химических свойств белковых фракций, способных при добавлении воды образовывать гидратированный гель - клейковину. В связи с этим за рубежом (США, Нидерланды, Италия, ФРГ, Австралия, Франция, Япония и др.), а также в России значительное число научных и практических разработок посвящено способам выделения белковых продуктов из зерна пшеницы: сухой клейковины, концентратов, изолятов, изучению их функциональных свойств и методов регулирования последних. Нативные, а также модифицированные белковые продукты в соответствии со своими функциональными свойствами, находят широкое применение как улучшители качества муки, хлебобулочных, макаронных, кондитерских и других изделий. За рубежом часть белковых продуктов используется как основа для создания комбинированных пищевых добавок с липидами, углеводами и другими соединениями.

В настоящее время в мире производится около 500 тыс. тонн сухой клейковины в год. Более половины мощностей по производству клейковины сосредоточено в Западной Европе, где крупнейшими ее производителями являются Нидерланды, Франция, Германия и др. Ведущая роль как производителя сухой клейковины принадлежит США.

В мукомольной промышленности этих стран сухая клейковина не используется для доведения качества муки до стандартных значений. В то время как в странах Западной Европы она применяется не только в пекарнях и на хлебозаводах при изготовлении булочек, хлеба, кексов, печенья и т.д., но и для обогащения муки непосредственно на мукомольных заводах.