

**ИЗМЕНЕНИЯ, ПРОИСХОДЯЩИЕ  
С БЕЛКАМИ В ПРОЦЕССАХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СЫРЬЯ**

**маг. К.Ю. Терентьев**

# ГИДРАТАЦИЯ

Это способность нативных белков сорбировать полярные молекулы воды за счет свободных и связанных полярных групп белковых молекул.

✓ Ионная адсорбция

*амино- и карбоксильные группы*

✓ Молекулярная адсорбция

*пептидные, гидроксильные, сульфгидрильные группы*

✓ *Осмотически и капиллярно-связанная вода*

В рН изоэлектрической точки гидратация белка минимальная

# ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ГИДРАТАЦИИ

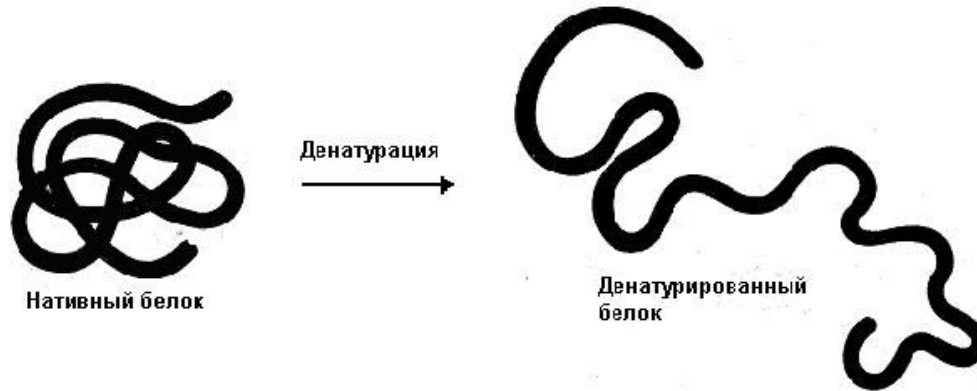
Имеет большое значение при производстве студней и различных полуфабрикатов, т.к. усиливается набухание, липкость пищевой массы, сочность продуктов:

- рубленые котлеты;
- бифштексы;
- фарши для пельменей;
- тесто;
- омлеты;
- колбасы



# ДЕНАТУРАЦИЯ

Это разрушение нативной структуры белка, сопровождающееся потерей биологической активности (верментативной, гормональной).



При денатурации белков происходят следующие основные изменения:

- резко снижается растворимость белков;
- теряется биологическая активность, способность к гидратации и видовая специфичность;
- улучшается атакуемость протеолитическими ферментами;
- повышается реакционная способность белков;
- происходит агрегирование белковых молекул;
- заряд белковой молекулы равен нулю.

В результате потери белками видовой специфичности  
**пищевая ценность продукта не снижается.**

Каждый белок имеет определенную температуру денатурации

Для белков:

- ✓ рыбы  $t = 30 \text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- ✓ яичного белка  $t = 55...50 \text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- ✓ мяса  $t = 55...60 \text{ }^{\circ}\text{C}$  и т.п.



Большая часть белков денатурируется при  $60-80 \text{ }^{\circ}\text{C}$ , однако встречаются белки и термостабильные, например,  $\alpha$ -лактоглобулин молока и  $\alpha$ -амилазы некоторых бактерий.

Однако степень денатурирующего воздействия температуры на белки зависит и от их влажности, реакции и солевого состава среды и присутствия небелковых соединений.

- подкисление мяса и рыбы при приготовлении;
- в присутствии сахарозы и крахмала процесс замедляется;
- повышение температуры усиливает набухание коллагена и повышает его перевариваемость.

- Во многих растительных продуктах содержатся ингибиторы протеаз, которые подавляют активность этих пищеварительных ферментов (пепсин, трипсин, химотрипсин,  $\alpha$ -амилаза).
- Ингибиторы протеаз содержатся в семенах бобовых (соя, фасоль и др.) и злаковых (пшеница, ячмень и др.) культур, в картофеле, яичном белке и других продуктах растительного и животного происхождения.
- При тепловой обработке все они почти полностью разрушаются, в результате усвояемость белков заметно повышается.



# МЕЛАНОИДИНООБРАЗОВАНИЕ

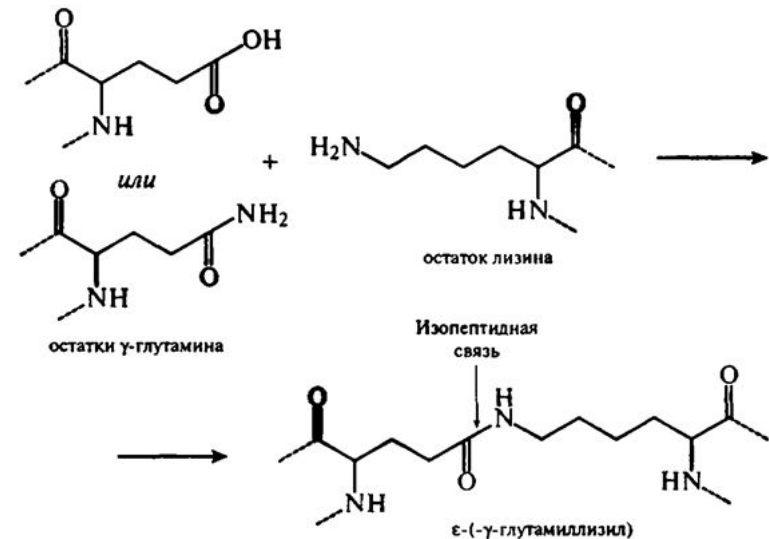
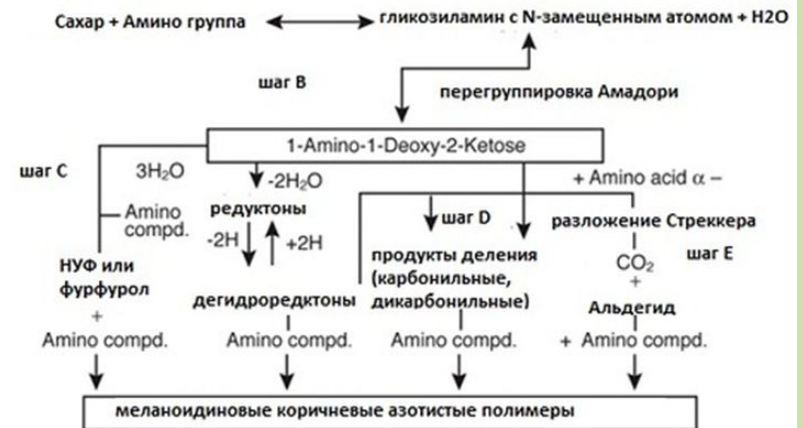
□ Сущность реакций меланоидинообразования заключается во взаимодействии группы  $-NH_2$  аминокислот с гликозидными гидроксилами сахаров.

□ Меланоидины понижают биологическую ценность изделий, так как снижается усвояемость аминокислот из-за того, что сахароаминные комплексы не подвергаются гидролизу ферментами пищеварительного тракта.

□ Уменьшение происходит не только за счет взаимодействия их с восстанавливающими сахарами, но и за счет взаимодействия между собой функциональных групп  $-NH_2$  и  $-COOH$  самого белка. Реакции протекают с образованием внутренних ангидридов, циклических амидов и изопептидных связей.

□ Активность аминокислот и сахаров в реакции Майяра снижается в следующей последовательности:

ЛИЗИН > ГЛИЦИН > МЕТИОНИН > АЛАНИН > ВАЛИН >  
ГЛУТАМИН > ФЕНИЛАЛАНИН > ЦИСТИН > ТИРОЗИН





Эти реакции оказывают различное влияние на органолептические свойства готовых изделий:

+

- заметно улучшают внешний вид жареного или тушеного мяса, котлет;
- образование вкусной, хрустящей, золотистокоричневой корочки хлеба и др.

-

- снижается пищевая ценность получаемых продуктов в результате связывания белков, витаминов, аминокислот в комплексные соединения.





# ДЕСТРУКЦИЯ

- При нагревании пищевых продуктов до 100 °С происходит разрушение макромолекул денатурированных белков.
- При дальнейшем воздействии температуры происходит деполимеризация белковой молекулы с образованием водорастворимых азотистых веществ.
- Очень продолжительное нагревание при высоких температурах (180-300 °С) обуславливает деструкцию аминокислот и образование полиаминокислотных комплексов. При варке мяса глутамин превращается в глутаминовую кислоту, а инозиновая кислота распадается с образованием гипоксантина. Эти процессы играют решающую роль в формировании вкуса и аромата вареного мяса.

- Термически индуцированные мутагены образуются в белоксодержащей пище в процессе ее обжаривания в масле, выпечки, копчения в дыму и сушки. Мутагены вызывают наследственные изменения в ДНК, и их воздействие на здоровье человека может быть от незначительного до летального.
- В экстрактах, выделенных из жареной рыбы и мяса, еще в 70-х гг. найдены продукты пиролиза аминокислот, образующиеся обычно при 500-600 °С. Продукты идентифицированы как Трп-П-1 и Трп-П-2 из триптофана, Фен-П-1 из фенилаланина, Глу-П-1и Глу-П-2 из глутаминовой кислоты, Лиз-П-1 из лизина, Орн-П-1 из орнитина:
- Другая группа мутагенных соединений в белковой пище открыта в 80-х гг. в умеренно нагретом мясе (ниже 200 °С) и пищевых бульонах:
- Токсические свойства белков при термической обработке выше 200 °С или при более низких температурах, но в щелочной среде, могут обуславливаться не только процессами деструкции, но и реакциями изомеризации остатков аминокислот из L- в D-форму. Присутствие D-изомеров понижает усвояемость белков.

