

# СЕЛСКОСТОПАНСКА АКАДЕМИЯ



ИНСТИТУТ ПО КОНСЕРВИРАНЕ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ - ПЛОВДИВ

Пловдив, 4000, бул. "В. Априлов" № 154, тел.: 032 942109, e-mail:office@canri.org,www.canri.org

## 1. ПРОДУКТ Бадемова паста с брашно от щурци

### Авторски колектив:

доц. д-р Милена Рускова

проф. д-р Тодорка Петрова

гл. ас. д-р Живка Горанова

## 2. Кратко описание на продукта

Разработен е нов продукт от бадеми с добавени ядливи насекоми (Регламент (ЕС) 2015/2283), който е с балансиран протеинов състав и с хранителна претенция за високо съдържание на хранителни влакнини (Регламент (ЕО) № 1924/2006).

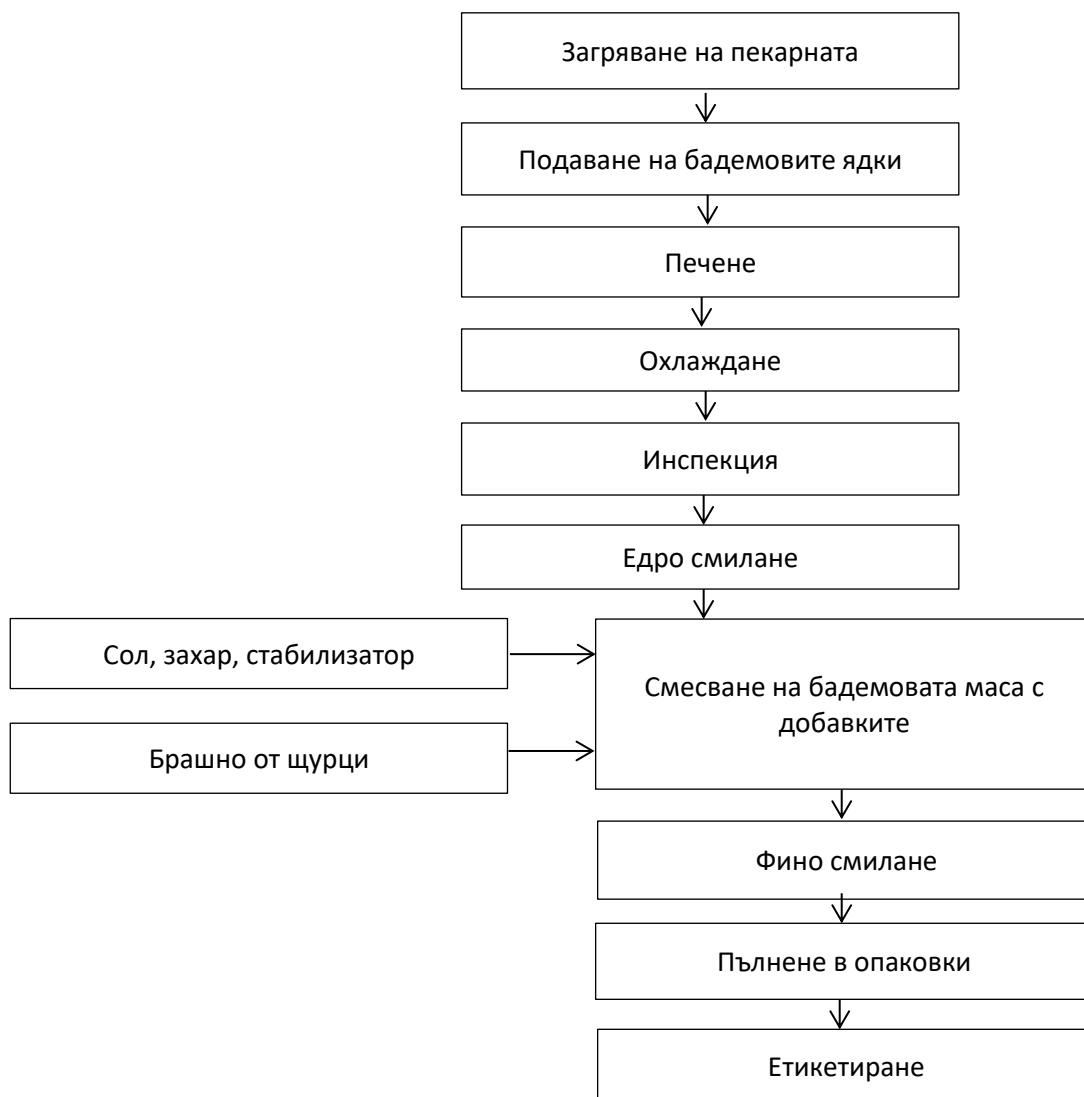
Предложеният продукт е актуален, използваната технология е практически приложима за всички предприятия от преработвателната индустрия в сферата на хранително-вкусовата промишленост.

Проучването и добавянето на нови алтернативни източници на хранителни влакнини и протеин има важно значение в постигането на баланс в човешкия организъм между нутриентите от животински произход и фитонутриентите. Уместното съчетание на протеини от животински и растителен произход е свързано с осигуряване на необходимото количество и в най-добро съотношение аминокиселини. Разработеният иновативен продукт от бадеми с добавени ядливи насекоми, нов алтернативен източник на протеин и хранителни влакнини, има потенциал да бъде внедрен в производството при спазване на всички изисквания за безопасност.

Бадемовите пасти не са традиционни за българските потребители и са добра основа за производството на различни кремообразни храни, обогатени с насекоми или продукти от тях, с балансиран протеинов състав и с високо съдържание на хранителни влакнини. Сравнени с всички други ядки, бадемите са най-богати на хранителни вещества и полезни съставки. Те се отличават с впечатляващ хранителен профил и превъзхождат всички останали, богати са

едновременно на протеини, хранителни влакнини, мазнини, съдържат изключително много и разнообразни витамини и минерали (Mirrahiimi et al., 2011; Laddha et al., 2020).

На фигура 1 е представена технологичната схема за получаване на бадемова паста с брашно от щурци, в таблица 1 е даден химичен състав и енергийната стойност на продукта, а на сн.1 – снимка на иновативния продукт.



Фиг. 1 Технологична схема за получаване на бадемова паста с брашно от щурци

Таблица 1

Химичен състав и енергийна стойност на бадемова паста с брашно от щурци  
(на 100 г продукт)

Показатели	Измерени стойности
Общи въглехидрати, %	18,67
Хранителни влакнини, %	11,29
Белтъци, %	21,79
Мазнини, %	44,19
Енергийна стойност, kJ	2552,06
kJ	609,55



Сн. 1 Снимка на иновативния продукт

### Използвана литература:

- Laddha A., K. Adki, A. Gaikwad, Y. Kulkarni (2020): Beneficial Effects of Nuts From India in Cardiovascular Disorders, In Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention, Academic Press, 453-469
- Mirrahimi A., K. Srichaikul, A. Esfahani, M. Banach, J. Sievenpiper, C. Kendall, D. Jenkins (2011): Almond (*Prunus dulcis*) seeds and oxidative stress, In Nuts and seeds in health and disease prevention, Academic Press, 161-166