

АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ БЕЛКОВ ПРИМОРСКИХ СОРТОВ СОИ

И.Ф.Беликов, Н.П.Выхрестки, О.А.Шландякова, Г.В.Яригина
(Биолого-почвенный институт ДВ филиала СО АН СССР)

Аминокислотный состав сои нами изучался в семенах следующих сортов сои: Приморская 529, Уссурийская 29, Уссурийская 154, Приморская 41, Манчжэньцзин, Юбилейная 29, Приморская 494, Приморская 762, Салют 216 и др. Кроме того, содержание аминокислот определено и в листьях кормового сорта Уссурийская 154. Определение велось методом бумажной хроматографии, калибровочные кривые строились по методу наименьших квадратов и статистически обрабатывались.

Белки всех изученных дальневосточных сортов сои полноценны по аминокислотному составу. В них обнаружены все незаменимые аминокислоты. Достоверных колебаний в содержании аминокислот не найдено.

Соевая мука может быть применена в пищевой промышленности для обогащения продуктов питания незаменимыми аминокислотами, в частности лизином. Соевый шрот является полноценным концентрированным кормом для всех видов животных, может служить хорошим сырьем для получения белковых препаратов и отдельных аминокислот. Продукты питания из семян сои — молоко, творог, простокваша, зеленые ростки — могут значительно разнообразить стол рыбаков, китобоев и других групп людей, находящаяся вдали от сельскохозяйственных районов.