

Leguminoase Cultivate pentru Boabe

Acest **curs** prezintă **Leguminoase Cultivate pentru Boabe**.

In acest PDF poti vizualiza cuprinsul si bibliografia (daca sunt disponibile) si aproximativ doua pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site contine un fisier, intr-un numar total de **31 pagini**.

Fisierele documentului original au urmatoarele extensii: ppt.

Extras

Una din particularitățile economice cele mai importante ale acestei grupe de plante o constituie conținutul ridicat al boabelor în substanțe proteice, conferindu-le o valoare alimentară ridicată.

În comparație cu semințele de cereale, boabele de leguminoase conțin de două-patru ori mai multe substanțe proteice.

Leguminoasele cultivate pentru boabe se caracterizează printr-un conținut ridicat de substanțe proteice: mazărea - 27,8%; fasolea - 24,6%; soia - 38,5%; linteia - 28,6%; năutul - 23,6%; bobul - 28,8%; lupinul - 37,0%; arahidele - 29,8% și fasolița - 26,0% (Gh. Bîlteanu, 1998).

Substanțele proteice din semințele de leguminoase sunt de calitate superioară proteinelor din cereale, fiind mai bogate în aminoacizi esențiali (lizină, metionină, treonină, histidină, valină, izoleucină, leucină, fenilalanină, triptofan, arginină etc.).

Datorită conținutului de aminoacizi esențiali valoarea proteică a boabelor este ridicată, echivalentă la unele specii cu proteinele de origine animală.

Proteina din boabele de leguminoase are o digestibilitate ridicată (cca. 90%) și nu formează acizi urici (ca unele proteine animale) a căror acumulare în organism este dăunătoare.

Asigurarea necesarului proteic mondial este dependent, tot mai mult, de contribuția plantelor bogate în aceste substanțe.

Grupul consultativ pentru proteine din cadrul FAO „menționează o nouă - revoluție verde - cea a leguminoaselor”, iar principala speranță pentru rezolvarea deficitului de proteine în lume sunt considerate leguminoasele pentru boabe. (L.S. Muntean, 1995)

În afară de bogăția în substanțe proteice, semințele unor plante leguminoase sunt bogate în ulei de o calitate excepțională (soia - 16-25%, arahidele 45-56%).

Conținutul în hidrați de carbon 25-50%, de substanțe minerale 2,5-3,5%, conținutul de fosfor, calciu și vitamine este ridicat, sporindu-le valoarea alimentară.

Folosite în alimentația umană, boabele de leguminoase prezintă și unele neajunsuri dintre care putem menționa:

învelișul gros al bobului, foarte bogat în celuloză, care îngreunează digestibilitatea și durata de fierbere,

carențe în compoziția proteică a aminoacizilor nesulfurați (cistină și metionină);

prezența unor antimetaboliți neproteici care contribuie la reducerea gradului de digestibilitate, la apariția unor stări emolitice și de indigestie.

.....

.....
.....
Documentul complet de 31 pagini il poti citi daca il descarci din Biblioteca.RegieLive.ro

Mai multe detalii se gasesc in [pagina documentului](#) din Biblioteca.RegieLive.ro