

В.В. Любич, д-р с.-г. наук, доц. (УНУС, Умань)

В.В. Новіков, канд. техн. наук, ст. викл. (УНУС, Умань)

І.А. Лещенко, асп. (УНУС, Умань)

УДОСКОНАЛЕННЯ КУЛІНАРНОГО ОЦІНЮВАННЯ КРУП'ЯНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ, ТРИТИКАЛЕ ТА ЯЧМЕНЮ

Одним із важливих показників якості крупи є кулінарне оцінювання. Відомо спосіб визначення кулінарних властивостей каші, що передбачає добавляння до 50 г крупи 150 см³ гарячої водопровідної води та 1 г кухонної солі. Варять у спеціальному циліндрі в електроводяній бані (типу ПОР-1 або ПКО-1). Після охолодження каші проводять визначення консистенції, кольору, запаху та смаку каші. (Методика проведення кваліфікаційної експертизи сортів рослин на придатність до поширення в Україні. Методи визначення показників якості продукції рослинництва. 2016). Проте цю методику розроблено для крупи ячмінної, яка істотно відрізняється від крупи, отриманої із зерна тритикале та пшениці. Крім цього, за цією методикою визначають лише колір за 9-бальною шкалою.

Відомо також іншу методику кулінарного оцінювання крупи, що також передбачає варіння проби крупи масою 50 г з добавлянням 150 см³ гарячої водопровідної води та 1 г кухонної солі. Потім проводять визначення консистенції, кольору, запаху та смаку каші, проте загальна оцінка може бути від 0 до 100 балів. Визначення кулінарних властивостей крупи згідно цієї методики не дає можливості порівнювати отримані результати з крупами, оцінену за 9-бальною шкалою (П.В. Данильчук, Л.Р. Торжинская, 1990). Крім цього, описані методики не дають можливості оцінити кашу під час розжовування, що є важливим показником, оскільки характеризує наявність оболонки у крупі залежно від лущення зерна. Це стосується круп'яних продуктів, отриманих із зерна червоного, фіолетового, чорного та зеленого відтінків.

Спосіб здійснюють наступним чином: у спеціальний циліндр висипають 25 (50) г крупи, добавляють 0,5 (1,0) г кухонної солі, 100 (200) см³ гарячої водопровідної води, ставлять у киплячу водяну баню. Тривалість варіння встановлюють органолептично. Після охолодження до кімнатної температури визначають розсипчастість, колір, запах і смак для оцінювання крупи, отриманої з білозерних сортів, розсипчастість, запах, смак – темнозабарвлених сортів, консистенцію каші під час розжовування визначають у досліді з вивчення індексу лущення зерна за 9-бальною шкалою (табл.).

**Кулінарне оцінювання каші із зерна пшениці,
тритикале та ячменю**

Бал	Показник			
	Запах	Колір	Смак	Консистенція
Оцінювання білозерних сортів				
9	сильно виражений	жовтий, світло- кремовий з жовтим відтінком або без нього	сильно виражений	розсипчаста
7	виражений	кремовий	виражений	слабо розсипчаста
5	слабо виражений	світло- коричневий	слабо виражений	слабо розсипчаста з комками
3	відсутній, злегка змінений	коричневий	відсутній	не розсипчаста
1	нетиповий	сірий	нетиповий	неоднорідна, рідка
Оцінювання темнозабарвлених сортів				
Бал	Запах	Смак	Консистенція	Консистенція під час розжовування*
9	сильно виражений	сильно виражений	розсипчаста	дуже ніжна, без хрусту
7	виражений	виражений	слабо розсипчаста	досить ніжна
5	слабо виражений	слабо виражений	слабо розсипчаста з комками	жорсткувата, з слабким хрустом
3	відсутній, злегка змінений	відсутній	не розсипчаста	жорстка, ком кується, з хрустом
1	нетиповий	нетиповий	неоднорідна, рідка	з сильним хрустом, сильно жорстка

* Рівні-параметри використовують для оцінювання якості крупи залежно від індексу лущення зерна.

Запропонований спосіб оцінювання кулінарних властивостей круп'яних продуктів із зерна пшениці, тритикале та ячменю не перечить загальноприйнятій 9-бальній шкалі оцінювання крупи, що дає можливість порівнювати отримані результати з крупами інших сортів.