

О.П. Юдічева, канд. техн. наук (*ПУЕТ, Полтава*)
Н.О. Кузнецова (*ПУЕТ, Полтава*)

ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ НУТУ

Культура нуту відома з найдавніших часів (понад 4000 років) переважно в країнах з посушливим кліматом. Його вирощували ще давні арійці, про що свідчать назви на санскриті. Насіння нуту знаходили в пірамідах Єгипту. Він був відомий в античних Римі та Греції. Ця культура досить популярна в Європі. На околицях Парижу нут можна побачити на кожному городі. У Франції з борошна нуту готують ласощі, в Іспанії

це національна страва. У Німеччині нут вперше почав вирощувати доктор А. Брем, автор книги «Життя тварин». Тут його називають кавовим горохом, справедливо вважаючи найкращим заміником кави.

Ця давня однорічна культурна рослина районів з посушливим кліматом. Здавна її вирощували у Південно-Західній Азії, у посушливих країнах Середземномор'я, в Індії, Пакистані, Ефіопії, у Середній Азії. В дикому вигляді нут не трапляється.

Нут в Росію потрапив із Кавказу, а в Україну одночасно зі Сходу і з Заходу.

В Україні ця рослина більш розповсюджена та особливо відома у південному та південно-східному регіонах під місцевими назвами баранячий горох, волохатий горох, римський горох, турецький горох, волохатка, нагут та ін. Латинська назва нуту *Cicer arietinum* L.

Дуже важливими властивостями нуту є його посухостійкість, і те, що він не пошкоджується брухусом та довгоносиком. Завдяки цьому поряд із чиною він є цінною зернобобовою культурою для степової зони. Як посухостійка рослина, нут легко витримує нестачу вологи. За надмірного зволоження різко зменшується кількість зав'язей, боби ростуть, але насіння в них не розвивається.

У Державному реєстрі 6 сортів нуту селекції СГІ-НЦНС. Серед форм із середнім розміром насіння (маса 1000 насінин – близько 300 г) найбільше розповсюджений сорт Розанна, який вирощується приблизно на половині площ нашої країни, зайнятих під цією культурою.

Світова і вітчизняна проблема в рослинному білку постійно зростає. Вона значною мірою задовольняється за рахунок білка однорічних зернобобових культур. Однак дефіцит харчового білка становить 29%. Для поповнення ресурсів рослинного білка у світовому зерновому господарстві вирощують близько 60 видів зернобобових культур, зокрема чину та нут. У світі серед зернових і зернобобових культур зернобобові займають близько 9%, в Україні зернобобові у посівах зернових становлять близько 5%.

Насіння цих рослин містить у 2,2...2,5 рази більше білка, ніж злаки. У складі зерна бобових вуглеводи, жир, вітаміни А, В₁, В₂, с, що підвищує поживну цінність цих рослин. Білок зернових бобових рослин легко засвоюється та багатий на незамінні амінокислоти. Саме ця особливість хімічного складу зернобобових культур зумовила можливість застосування їх у харчових цілях.

Нут дешева сировина для одержання високобілкових харчових продуктів, що високо цінуються в світі. Недарма з грецької мови це слово українською перекладають як «сила», «міць». Нут вважається культурою унікальною і цінною як для хлібороба, так і для ґрунту.

За харчосмаковими якостями нут подібний до гороху, але його зерно розварюється важче. Для харчування використовуються сорти з білим насінням. Високі смакові якості має засмажене зерно. Його широко використовують як сировину для консервної та харчової промисловості.

З нуту готують дуже смачні страви – супи, пюре, гарніри, начинки для пирогів і вареників, паштети, салати. Діти особливо люблять недостигле або підсмажене на сковорідці насіння.

За 10-бальною шкалою індійського вченого К.Р. Пола нут має харчову цінність на 8 балів, сочевиця і соя на 6, горох на 3.

Нами проведено балову оцінку досліджуваного зразка нуту ботанічного сорту Розанна, вирощеного в Полтавській області за розробленою 5-баловою шкалою. Досліджуваними органолептичними показниками в зернах нуту були: зовнішній вигляд, колір, запах, смак і консистенція. Оцінка якості проводилась після вологотермічної обробки попередньо замочених та не замочених зерен нуту. Також дослідження якості проводилось після варіння зерен нуту протягом 10, 20, 30, 40, 50 та 60 хв.

Дегустаторами було відзначено, що достатнім часом для варіння замочених зерен нуту було 40 хв; середня балова оцінка вже після 40 хв, а також після 50 та 60 хв була однаковою та склала 5 балів. Запах досліджуваних зразків був приємний, відповідний; смак відповідний, злегка солодкуватий; зерна цілі, м'які, але не розварені.

Після такої обробки нут можна використовувати для подальшої переробки.