

М.Р. Мардар, канд. техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса)
Ю.П. Байбак, асп. (ОНАХТ, Одеса)

НАПРЯМИ ПОКРАЩЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КАШ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

До найбільш розповсюджених продуктів харчування, які споживаються всіма групами населення, відносяться продукти, отримані на основі зернових культур: хліб, крупи, хлібобулочні, макаронні вироби тощо. У цій групі все більше значення займають харчові концентрати на зерновій основі, а саме – каші швидкого приготування. Їх популярність обумовлена швидким темпом життя, небажанням витрачати багато часу на приготування їжі, харчуванням на роботі та бажанням споживати традиційні продукти. Однак каші швидкого приготування не збалансовані за основними поживними речовинами, внаслідок чого мають невисоку харчову і біологічну цінність [1]. Тому в даний час активно ведуться роботи з розробки нових видів продуктів на зерновій основі з визначеними показниками якості.

Асортимент каш швидкого приготування, які виробляються за кордоном, досить великий, однак в Україні випуск цих виробів обмежений. У зв'язку з цим виникає необхідність у розробці нових рецептур каш швидкого приготування на зерновій основі, що володіють підвищеною харчовою та біологічною цінністю. У даному напрямку активно ведеться наукова робота як російськими так і вітчизняними вченими.

Російським вченим Шатнюк Л.М. запропоновано збагачення каш швидкого приготування вітамінно-мінеральною сумішшю, яка містить вітаміни С, А, В₁, В₂, В₆, фолієву кислоту, залізо та кальцій. В результаті збагачення суттєво підвищується харчова та біологічна цінність готових продуктів [2].

Розроблено асортимент каш швидкого приготування профілактичного призначення. Для надання продуктам функціональних властивостей у їхній склад включали натуральний цукрозамінник – стевіозид та фруктові добавки [3].

Російськими вченими були розроблені каші швидкого приготування для студентів, ґрунтуючись на дослідженнях їх раціону харчування, великих розумових навантажень та способу життя. Запропоновано три види каш з включенням йодованої солі, вітамінним комплексом, для підтримання нормальної мікрофлори кишечника – лактулозою та пектином, для підтримання розумової діяльності – лецитином. Дослідження хімічного складу показали, що продукти характеризуються великим вмістом вітамінів групи В, Е, С, біотином, фолієвою та пантотеновою кислотами, йодом, залізом [4].

Для людей, що ведуть здоровий образ життя запатентовано багатокомпонентні рецептури сухих фітнес-каш. Перший рецептурний склад містив пшеничні та рисові пластівці, льняне борошно, порошок моркви, шматки гарбуза, молочний білок, сушену петрушку, сіль. Другий – містив гречані, житні та рисові пластівці, порошок ламінарії, топінамбура, моркви, маточне молочко. Третій – містив рисові, ячмінні та пшеничні пластівці, пектин, молочний білок, сушений гарбуз, гарбузовий порошок (насіння), насіння соняшника. Виготовлені продукти мали високу споживну та біологічну цінність [5].

Відмінною особливістю каш швидкого приготування розроблених вченими Австриєвських М.О. та Вековцев А.О. є внесення до складу зернових каш вітамінів та/або мінеральних добавок і гумміарабіка, в якості цукру використовували фруктозу [6].

Запатентовано спосіб виробництва солоних каш швидкого приготування. До складу продуктів на зерновій основі вводили рослинні екстракти та прянощі, вершки рослинного походження та збагачували соком капусти [7].

У Національному університеті харчових технологій вдосконала технологія виробництва каш швидкого приготування на основі зернових культур, які з метою підвищення біологічної цінності збагачували пилком квітковим та еламіном [8].

Вченим Київського національного торговельно-економічного університету Притульською Н.В. були оптимізовані споживні властивості харчових концентратів (каш, супів) шляхом введення в їх склад різних блокувмісних добавок рослинного (екструдати соєвий, гороховий та ін.) та дріжджового походження [9].

Як видно, вченими проводяться розробки по створенню нових видів каш швидкого приготування, що володіють підвищеною харчовою і біологічною цінністю. Однак в Україні наукові дослідження зі створення даних продуктів практично не ведуться.

В Одеській національній академії харчових технологій проводились дослідження з питань формування споживних властивостей каш швидкого приготування оздоровчого призначення. Керуючись принципами харчової комбінаторики, результатами маркетингових досліджень при розробці нових продуктів, значну увагу було приділено питанню вибору вихідної сировини та збагачувальних добавок. У якості основної сировини використовували зернові культури (пшеницю, гречиху), в якості збагачувальних добавок порошок топінамбура, шипшини, кориці та підсолондучувач стевіозід. На основі методів математичного моделювання отримано рецептурний склад збагачених каш швидкого приготування з різним відсотком збагачувальних добавок, що забезпечує готовим виробам високу харчову та біологічну цінність, збалансованість за основними харчовими речовинами та мінімальну вартість.

Список літератури

1. Иунихина В. Крупьяные продукты быстрого приготовления / В. Иунихина, Е. Мельников // Хлебопродукты. – 2006. – № 1. – С. 30–32.
2. Шатнюк Л. Н. Обогащение микронутриентами пищевых концентратов на зерновой основе / Л. Н. Шатнюк, А. В. Юдина // Питание и здоровье. – 2004. – № 6. – С. 94–97.
3. Лечебно-профилактические продукты для больных с сердечно-сосудистыми заболеваниями / С. С. Хованская [и др.] // Пищевая промышленность (Россия). – 2010. – № 3. – С. 49, 63.
4. Байков В. Г. Разработка обогащённых зерновых каш быстрого приготовления для учащейся молодежи / В. Г. Байков, О. Е. Бакуменко, А. Ф. Доронин // Вопросы питания. – 2008. – № 2, Т. 7. – С. 80–83.
5. Разработка многокомпонентных рецептур сухих фитнес-каш / Л. А. Текутева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2013. – № 1. – С. 52.
6. Пат. 2005135166 Российская Федерация, МПК A23L1/48, A23L1/164. Состав каши быстрого приготовления / Австриевских М. О., Вековцев А. О. ; заявитель и патентообладатель ООО "Артлайф". – № 2005135166/13 ; заявл. 14.11.2005 ; опубл. 20.05.2007, Бюл. № 54. – 2 с.
7. Пат. 2002132217 Российская Федерация, МПК 7 A23L1/164, A23L1/48. Способ производства зерновой каши, состав каши и варианты / Гринченко В. С. ; заявитель и патентообладатель ЗАО "Юнипак Балтика". – № 2002132217/13 ; заявл. 25.11.2002 ; опубл. 20.10.2004, Бюл. № 54. – 3 с.
8. Ромашко О. В. Удосконалення технології харчоконцентратів швидкого приготування для дитячого та дієтичного харчування : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. В. Ромашко. – К., 2004. – 20 с.
9. Притульська Н. В. Оптимізація споживчих властивостей комбінованих консервів та харчових концентратів із використанням білоквмісної сировини різного походження : автореф. дис. ... доктора техн. наук : 05.18.15 / Н. В. Притульська. – К., 2001. – 23 с.