

А.А. Дубініна, д-р техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

Т.М. Попова, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

С.О. Ленерт, канд. техн. наук (*ХНТУСГ ім. П. Василенка, Харків*)

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПШОНА ІЗ ПРОСА РІЗНИХ СОРТІВ, РАЙОНОВАНИХ В УКРАЇНІ

Серед великого асортименту крупів значною популярністю і великим попитом в Україні користується пшоно – корисний, поживний і дієтичний продукт, що повністю відповідає вимогам здорового харчування.

Пшоно являє собою зерна проса, звільнені від квіткових, плодових, насінневих оболонок, від зародка і частково від алейронового шару. Для виробництва пшона використовують різні сорти проса, які відрізняються морфологічними ознаками, господарсько-біологічними характеристиками, хімічним складом, якісними показниками. Тому, цікавим і доцільним було проведення органолептичної оцінки якості пшона із зерна проса різних сортів, районованих в Україні.

Для дослідження пшона було обрано наступні сорти проса, вирощені на полях Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва УАН: «Слобожанське», «Вітрило», «Королівське», «Костянтинівське», «Козацьке». Всі ці сорти належать до нових селекційних розробок інституту і занесені до Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні.

Дослідження органолептичних показників проводили згідно з ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия». Якість пшона, як і всіх круп, визначали за зовнішнім виглядом, кольором, смаком і запахом. Результати визначення органолептичних показників пшона залежно від сортової специфіки проса, з якого виготовлена крупа, наведено в табл.

За зовнішнім виглядом всі зразки пшона мали кулясту форму з невеликим поглибленням, яке залишилося після видалення зародка. Більшим розміром крупи відрізнялись сорти «Королівське» та «Вітрило», інші сорти мали приблизно однакову величину ядра.

Колір пшона повинен бути жовтим різних відтінків. Відомо, що чим яскравіше забарвлення пшона, тим найсмачніша і поживна каша з нього виходить. Встановлено, що яскраво-жовтим кольором відрізнялось пшоно із проса сортів «Слобожанське» та «Королівське»; сорти «Вітрило» та «Костянтинівське» мали жовтий колір, найбільш світлим відтінком характеризувався сорт «Козацьке».

Таблиця – Органолептична оцінка пшоно із проса різних сортів

Сорт проса	Показник		
	Колір	Запах	Смак
Слобожанське	Яскраво-жовтий	Виражений, властивий пшоноу, без сторонніх запахів	Виражений, властивий пшоноу, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий
Вітрило	Жовтий	Виражений, властивий пшоноу, не затхлий	Виражений, солодкуватий, властивий пшоноу
Королівське	Яскраво-жовтий	Виражений, властивий пшоноу, без сторонніх запахів	Добре виражений, солодкуватий, властивий пшоноу, без сторонніх присмаків
Костянтинівське	Жовтий	Властивий пшоноу, але слабо виражений, без сторонніх запахів	Властивий пшоноу, але слабо виражений, прісний, без сторонніх присмаків
Козацьке	Світло-жовтий	Не виражений, не відчутний, без сторонніх запахів	Властивий пшоноу, солодкуватий, без сторонніх присмаків

Найкращий результат за запахом виявили зразки пшоно із проса сортів «Слобожанське», «Вітрило», «Королівське», які не мали жодних відхилень від вимог НТД. Запах же сорту «Костянтинівське» був слабо виражений, а сорту «Козацьке» взагалі не виражений і не відчутний, хоча і без сторонніх запахів. Всі зразки не мали пліснявий, затхлий запах, що свідчить про свіжість досліджуваних зразків крупи.

Смак свіжої доброякісної крупи повинен бути злегка солодкуватим, не кислим, не гірким, властивим пшоноу, без сторонніх присмаків. Пшоно із проса всіх досліджуваних сортів відповідало цим вимогам, але найкращі смакові властивості було встановлено у сортів «Вітрило» та «Королівське». Найслабше вираженим, навіть прісним смаком відрізнялось пшоно із сорту «Костянтинівське».

Таким чином, органолептична оцінка пшоно не виявила суттєвих розбіжностей за смаком та запахом залежно від сортової специфіки проса, з якого виготовлена крупа. Пшоно із проса різних сортів відрізнялось лише за розміром та кольором ядра. Лідером за органолептичними показниками виявилось пшоно із проса сортів «Слобожанське» та «Королівське».