

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЗЕРНОВИХ ВИСІВОК

Холодна А.В., гр. ТКМ-14

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Попова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останніми роками науковці в пошуках натуральних харчових компонентів для виробництва продуктів оздоровчого призначення звертають всі більше уваги на вторинні продукти переробки зерна, до яких відносяться висівки, мучка, зародки, мезга, шрот і жмих зародків, дробина тощо. Залучення вторинних продуктів у господарський обіг сприяє підвищенню ефективності переробки сільськогосподарської продукції і є економічно обґрунтованим.

Серед вторинних продуктів переробки зернових культур найбільше застосування знайшли висівки за рахунок невисокої вартості та багатого хімічного складу. Завдяки своїм унікальним біологічним властивостям висівки накопичують велику кількість висококалорійних органічних сполук – білків, вуглеводів, жирів, макро- та мікроелементів, вітамінів. Протягом довгого часу зернові висівки вважалися кормом для худоби і птиці, але сьогодні встановлено, що це неймовірно корисний дієтичний продукт харчування. Тому дослідження якості зернових висівок різних видів є обґрунтованим і актуальним.

Для дослідження обрано зразки висівок 7 різних зернових культур: висівки житні, гречані, вівсяні, ячмінні, просяні (виробник ТОВ «Агросільпром»), висівки пшеничні (ТОВ «Бізнес-школа»), висівки рисові (Oregon, США). Оцінку якості визначали за органолептичними (колір, запах, зовнішній вигляд, смак) та фізико-хімічними (масова частка вологи, золи, крупність помелу, наявність металоманітної домішки, зараженість і забрудненість шкідниками) показниками.

Встановлено, що всі зразки мають добрий зовнішній вигляд сипучого продукту, без домішок та грудочок; колір – від сірого до коричневого залежно від зернової культури; смак та запах – властиві виду висівок, без сторонніх запахів та присмаків. Фізико-хімічні показники всіх зразків відповідають вимогам чинної нормативної документації. Отже, в результаті проведених досліджень встановлено високу якість зернових висівок. Саме здатність висівок зберігати протягом тривалого часу свої поживні властивості при різних технологічних обробках, набувати добрих смакових якостей роблять їх унікальною сировиною для виробництва високоякісних продуктів харчування та повноцінних кормів.