



молочных продуктов / А.Г. Храмцов, И.А. Евдокимов, И.К. Куликова, В.Д. Эрешова // Материалы Международной научно-практической конференции «Молочная индустрия–2009». – М.: АНО «Молочная промышленность», 2009.

4. Евдокимов, И.А. Получение продуктов с пониженным содержанием лактозы / И.А. Евдокимов, И.К. Куликова, В.Д. Эрешова // Вестник Северо-Кавказского государственного технического университета. – 2010. – № 2.

5. Чагаровский А.П. Ферментативный гидролиз лактозы препаратами β -галактозидазы – новое направление повышения эффективности производства мороженого и замороженных десертов / А.П. Чагаровский, А.С. Погосян // Світ морозива та холоду. – 2006. – №5(17) – С. 36-39.

Стаття відправлена: 23.03.2016р.

© Василів В.П.

ЦИТ: n216-083

УДК 663.4: 664.7

**Коберніцька А.О., Мукоїд Р.М., ¹Василів В.П.
ПЛІВЧАСТИЙ ТА ГОЛОЗЕРНИЙ ОВЕС**

*Національний університет харчових технологій,
Київ-33, вул. Володимирська 68, 01601*

*¹Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Київ-041, вул. Героїв Оборони, 15, 03041*

**Kobernitskaya A.O., Mukoid R.N., ¹Vasyliv V.P.
HULLED AND HOLOZERNYY OATS**

National university of food technologies, Kyiv, Volodimirska st., 68, 01601

*¹National university of life and environmental sciences of Ukraine,
Kyiv, Heroyiv Oborony st., 15, 03041*

Анотація. В роботі висвітлені результати експериментальних досліджень властивостей зразків різних сортів вівса.

Ключові слова: голозерний овес, плівковий овес, хімічний склад, оздоровчі властивості.

Abstract. The paper highlights the results of experimental studies of the properties of samples of different varieties of oats.

Key words: oats without the film, the film oats, chemical composition, improving properties.

Харчування є одним з найважливіших факторів, що визначає здоров'я населення. Правильне харчування забезпечує нормальний ріст і розвиток, сприяє профілактиці, підвищенню працездатності та продовження життя людей.

Найбільш ефективним і визнаним у всьому світі способом рішення проблеми раціонального харчування є збагачення добового раціону людини продуктами високої біологічної цінності. Відомо, що продукти переробки зерна вівса (крупа, борошно, геркулес, толокно та ін.) мають дієтичні властивості, що пояснюється цінним хімічним складом цих продуктів.

В світовій селекції вівса за останні роки зроблено радикальні кроки:



з'явилися нові безплівчасті сорти голозерного вівса з природно збільшеним вмістом білка і мінімальним рівнем клітковини.

Досліди агрономів засвідчили, що висівання голозерного вівса в умовах України цілком обґрунтовано. У виробничих умовах голозерний овес висівали за традиційною технологією для звичайних сортів і в усі роки випробовування збирали стабільний його врожай. Врожайність плівкових і голозерних сортів за роки досліджень змінювалася відповідно до кліматичних умов, і все ж у голозерних сортів вона щорічно була вищою. В середньому за три роки перевищення становило 6,6 %.

Ще суттєвішим виявився результат збільшення виходу кормових одиниць і протеїну з гектара посівної площі. Голозерні сорти випереджали традиційні на 28% за енергією і на 68,2% за протеїном. Це означає, що вирощування голозерних сортів вівса можна розглядати як потужний крок до зниження питомих втрат на виробництво високоякісного білка (понад 50%).

Але, незважаючи на значні переваги цих сортів, наукових даних щодо їх хімічного складу в спеціальній літературі явно недостатньо.

Для дослідження було відібрано 4 зразки одного із нових сортів вівса голозерного сорту «Скарб України». Від традиційних сортів вони відрізняються тим, що в них майже відсутня зовнішня плівка. Це зумовлює менші затрати при лущенні зерна.

Для порівняння підібрано 4 зразки сорту «Парламентський» розповсюдженого плівкового.

Результати аналізів подані у таблицях 1 та 2.

Аналізуючи результати досліджень встановили, що усі зразки голозерного вівса «Скарб України» характеризуються високим вмістом крохмалю. Але з них усіх, зразок «Скарб України 3» містить найменшу його кількість. У цього ж зразка найнижче значення екстрактивності, що дорівнює 87,18% (у перерахунку на АСР). Загалом, зразки голозерного вівса володіють досить високими показниками вмісту крохмалю та екстрактивності.

Таблиця 1

Характеристика голозерного вівса «Скарб України»

Зразок	Вологість, %	Вміст крохмалю, %		Екстрактивність, %	
		ПСР	АСР	ПСР	АСР
1	12	54,36	61,77	78,84	89,59
2	11	53,02	59,67	78,52	88,22
3	12	50,91	57,85	76,72	87,18
4	11	52,44	58,92	78,48	88,18

Що стосується плівчастого вівса «Парламентський», то вміст крохмалю та екстрактивність у досліджених зразках значно нижча, ніж у голозерного. Найвищий показник екстрактивності для «Парламентського» вівса складає 69,03% для зразка «Парламентський 6». У той час найнижчий показник становить 66,42% (у перерахунку на АСР) для зразка «Парламентський 8». Найвищий вміст крохмалю у зразку «Парламентський 6», а найнижчий у зразку «Парламентський 7» і становить 47,52 (у перерахунку на АСР).



Таблиця 2

Характеристика плівкового вівса «Парламентський»

Зразок	Вологість, %	Вміст крохмалю, %		Екстрактивність, %	
		ПСП	АСР	ПСП	АСР
5	11	43,26	48,61	60,52	68,00
6	11	46,13	51,83	61,44	69,03
7	11	42,30	47,52	60,16	67,60
8	11	43,07	48,39	59,12	66,42

Вологість і голозерного, і плівчастого вівса відповідає стандартам якості і варіюється від 11 до 12%.

Кількість крохмалю у голозерному вівсі, в середньому, вища на 10,5%, ніж у плівчастому. У свою чергу екстрактивність більша на 20,5%. З отриманих даних видно, що показники голозерного вівса є кращими, ніж плівчастого.

Висновок

Результати експериментів показали, що обидва сорти вівса майже ідентичні за хімічним складом. Але як зерно, голозерного вівса має більш багатий хімічний склад. Тому переробка його зерна в харчовій промисловості дасть можливість підвищити оздоровчі властивості харчовим продуктам.

Література:

1. Каталог сортів і гібридів рослин селекції інституту землеробства. – К.: Українська академія аграрних наук. Інститут землеробства. Центр наукового забезпечення АПВ Київської області, 2005. – 54 с.

Стаття відправлена: 23.03.2016р.

© Василів В.П.

ЦИТ: n216-087

УДК 663.4

**Коберніцька А.О., Мукоїд Р.М., ¹Василів В.П.
ВПЛИВ ТЕМПЕРАТУРИ ПРОРОЩУВАННЯ РИСУ НА ПОКАЗНИКИ
ЙОГО СОЛОДУ**

*Національний університет харчових технологій,
Київ-33, вул. Володимирська 68, 01601*

*¹Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Київ-041, вул. Героїв Оборони, 15, 03041*

**Kobernitskaya A.O., Mukoid R.N., ¹Vasylyiv V.P.
EFFECTS OF TEMPERATURE ON PERFORMANCE RICE CULTIVATION
ITS MALT**

Анотація. Проведено дослідження процесу солодоращення зерна рису та визначено зміни хімічного складу. Встановлено залежність тривалості, вологості і температури пророщування зерна на якісні показники солоду.

Ключові слова: целиакія, глютен, рис, зерно, солод, пророщування,