

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**82 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

13–14 квітня 2016 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2016

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food	7
2. Foodstuff expertise	46
3. Commodity research	79
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	124
4.1 Technology of bread and pasta.....	125
4.2. Technology of pastry and food concentrates	150
5. Grain processing technology	176
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment	195
7. Technology of fermentation and wine	218
8. Technology of preservation	254
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products	286
9.1. Technology of meat	287
9.2. Technology of meat and dairy.....	315
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	338
10. Biochemistry and ecology of food productions	369
11. Biotechnology of microbial synthesis	392

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	7
2. Експертизи харчових продуктів	46
3. Товарознавство	79
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	124
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	125
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	150
5. Технологія переробки зерна	176
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води	195
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	218
8. Технологія консервування	254
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів	286
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	287
9.2. Технологія молока і молочних продуктів	315
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	338
10. Біохімія та екологія харчових виробництв	369
11. Біотехнологія мікробного синтезу	392

19. Порівняльна характеристика різних сортів рису

Аліна Коберніцька, Андрій Усач, Валентина Кошова, Роман Мукоїд
Національний університет харчових технологій

Вступ. Рис – є одна з найцінніших культур світу. Основним продуктом, який одержують з зерна рису, є рисова крупа – дієтичний продукт з високими поживними властивостями. Нею харчується більше 3 млрд. чоловік і забезпечується більше 30% калорій, які споживаються людством .

За поживністю 1 кг крупи рису прирівнюється до 3500 калорій. За показником засвоєння (96%) та перетравлення (98%) рисова крупа займає одне з перших місць і тому широко використовується як дієтичний продукт в дієтичному харчуванні .

Середній хімічний склад зерна рису: білків – 6...8%, жирів – 1,7...2,2%, вуглеводів – 65...70%, клітковини – 10,2...10,9%, золи – 3,2...5,2%, крохмалю – 55...75%. Україна має всі необхідні умови для розвитку власного рисівництва. Сприятливі природно-кліматичні умови на Півдні України та наявність зрошувальних систем дають змогу отримати високі врожаї цієї культури. На 2013 рік під рисовими сівозмінами в Україні зайнято майже 62 тис. га ріллі.

Матеріали і методи. Аналітичні, фізико-хімічні, фізіологічні з використанням приладів та методик, які застосовуються для аналізу зерна і у виробництві солоду.

Для дослідження було підібрано вісім зразків вітчизняних сортів рису. Зразки отримували в Інституті рису НААН (Херсонська область, Скадовський район): Агат, Віконт, Віконт (крапельне вирощування), Преміум, Престиж, Лазуріт, Онтаріо, Україна 96.

Результати. Результати аналізу показали, що всі досліджувані сорти рису мають порівняно високий вміст крохмалю і, що дуже важливо, високу здатність до проростання. Тому безумовно слід вивчити можливість прорости їх і приготувати з них солод, який, як відомо, за своїм складом значно цінніший, ніж непророщене зерно.

Таблиця 1 – Основні показники досліджуваних сортів рису

Сорт рису	Вологість, %	Маса 1000 зерен, г	Натура, г	Екстрактивність, %	Крохмаль, %
Агат	9,8	32,54	610,4	59,39	86,0
Віконт	9,4	27,44	569,9	59,30	80,3
Віконт (к.з.)	9,7	23,42	510,5	53,14	80,3
Преміум	10,0	27,14	517,9	42,21	84,3
Престиж	9,6	27,92	584,4	56,47	82,0
Лазуріт	9,2	24,68	572,4	51,00	83,6
Онтаріо	9,4	30,40	618,5	64,25	81,7
Україна 96	9,2	24,10	591,4	53,60	86,1

Висновки. Аналізуючи отримані результати можна зробити такий висновок, що найкращими із восьми обраних сортів є сорти Онтаріо та Агат. Вони показали найвищі результати за показниками екстрактивності – Онтаріо (64,25%) та Агат (59,39%) та вміст крохмалю на ПСР – Агат (86,0%) та Онтаріо (81,7%) та за такими фізичними показниками, як натура – Агат (610,4г), Онтаріо (618,5г) та маса 1000 зерен – Агат (32,54 г) та Онтаріо (30,40г).