

УДК

ВПЛИВ РЕЖИМУ СОЛОДОРОЩЕННЯ ГРЕЧКИ НА ВМІСТ РУТИНУ

Кошова В.М., к.т.н., проф., **Мукоїд Р.М.**, к.т.н., доц., **Коберніцька А.О.**, аспірант

Національний університет харчових технологій

Гречка єдина культура в Україні, яка є джерелом біофлаваноїду рутину, в ній його знаходиться від 0,5 до 0,7 %.

Метою даної роботи було визначити його залежність від режиму замочування і температури замочної води при виробництві гречаного солоду.

Для замочування гречки використовували повітряно-водяний спосіб при різних температурах замочної води – 14, 16, 18°C і різні режими витримки: 4-4 (4 години під водою і 4 години повітряна пауза); 4-6 (4 години під водою і 6 годин повітряна пауза); 6-4 (6 годин під водою і 4 години повітряна пауза). Найкращим режимом виявився режим 4-6, при температурі замочної води 16°C [1]. Як видно з даних наведених в таблиці найбільший вміст рутину накопичувався в солоді саме при цьому режимі.

Рутин у сухому гречаному солоді визначали [2] за допомогою екстракційно-фотометричного методу. Залежність вмісту рутину від режиму замочування і температури замочної води наведено у таблиці 1.

Таблиця 1. Залежність вмісту рутину від режиму замочування і температури замочної води.

| Режим замочування | Температура замочної води, °C | | |
|-------------------|-------------------------------|------|------|
| | 14 | 16 | 18 |
| | Вміст рутину, % на СР | | |
| 4-4 | 0,85 | 0,91 | 0,92 |
| 6-4 | 0,87 | 0,95 | 0,94 |
| 4-6 | 0,89 | 0,97 | 0,95 |

Література:

1. Вплив температури води на тривалість замочування гречки/ Кошова В.М., Мукоїд Р.М., Коберніцька А.О., - Наукові праці НУХТ. – 2017. – том 23 №1. – С. 216.
2. Ерина, О.В. Экстракционно-фотометрическое определение рутин в водных средах/О.В. Ерина, Н.Я. Мокшина, В.Ф.Селеменов// Вестник ВГУ. – 2005. - №1. – С.26-28.