

DOI 10.36074/20.11.2020.v5.21

## ПРОДУКТИ ПЕРЕРОБКИ ГРЕЧКИ У ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ORCID ID: 0000-0002-0956-3382

Павлюченко Олена Станіславівна

канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції  
Національний університет харчових технологій

Щербін Микита Олексійович

здобувач вищої освіти факультету ГРТБ  
Національний університет харчових технологій

НАУКОВИЙ КЕРІВНИК:

ORCID ID: 0000-0003-1733-0463

Фурманова Юлія Петрівна

канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції  
Національний університет харчових технологій

УКРАЇНА

Заклади ресторанного господарства переживають сьогодні непрості часи. Ефективність функціонування ресторанного бізнесу, у якому і раніше завжди існувала висока конкуренція, вимагає надзвичайного відчуття потреб споживачів.

Нині усе частіше у людей різних вікових категорій зустрічаються такі особливості як несприйняття глютену, лактози тощо. Заклади ресторанного господарства, які у своєму меню матимуть позиції із врахуванням особливих потреб відвідувачів, однозначно матимуть перевагу.

Здатність запропонувати продукцію, яка приваблива зовні, корисна за своїм складом та нешкідлива для конкретного організму, – це важка задача. На шляху до вирішення якої особливої уваги заслуговують продукти переробки гречки.

Харчова промисловість України, зокрема ТОВ «Сквирський комбінат хлібопродуктів», виробляє широкий асортимент безглютенових продуктів з гречки: борошно, крупи, пластівці. Хімічний склад та енергетичну цінність даних продуктів наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

### Хімічний склад продуктів переробки гречки

Продукти	Вміст, %			Енергетична цінність, кДж /ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
Пластівці гречані миттєвого приготування	9,8	1,8	78,5	1547/369
Крупи гречані швидкокорозварювані	12,9	3,2	71,0	1528/365
Борошно гречане кондитерське	9,3	3,7	75,3	1557/372
«Легкі» гречані зерна *	12,8	3,2	74,6	1584/378

Дані сформовано з [1],

\* продукт розроблено в Національному університеті харчових технологій [2]

Продукти переробки гречки, на відміну від решти круп'яних культур, характеризуються високим вмістом жирів та повноцінних білків, які не містять глютену. Енергетична цінність 100 г продуктів переробки гречки в середньому складає 1554 кДж (371 ккал).

Для розширення асортименту безглютенових хлібців для закладів ресторанного господарства використовували гречане борошно. У результаті досліджень встановлено оптимальний склад компонентів: суміш вівсяного і гречаного борошна, нативне насіння льону, конопляна олія, насіння гарбуза та ягоди журавлини.

Запропонована рецептура, окрім основної мети, забезпечує готові вироби високими органолептичними властивостями приємним смаком, ароматом та характерною хрумкою текстурою.

Одним з перспективних компонентів для виготовлення козинаків можуть бути «легкі» гречані зерна. Технологічний процес отримання яких передбачає попереднє пропарення зерна гречки (0,25...0,3 МПа, 5 хв) та його оброблення у електро-магнітному полі надвисоких частот [2].

Козинаки отримували шляхом з'єднання «легких» гречаних зерен та цукрового сиропу і меду. Для покращення споживчих властивостей, харчової та біологічної цінностей до рецептури грильязу додатково вносили сублімовану полуницю, базилік і гарбузове насіння (табл. 2).

Таблиця 2

#### Рецептурний склад гречаних козинаків з базиліком (на 1 кг)

Назва компоненту	Маса бруто, кг
«легкі» гречані зерна	0,60
цукор	0,12
мед	0,14
полуниця (сублімована)	0,03
базилік	0,02
гарбузове насіння	0,10

Отриманий продукт має високі органолептичні властивості, обумовлені гармонійним поєднання гречаного, базилікового та полуничного смаків.

**Висновки.** Продукти переробки гречки є перспективною сировиною для виготовлення безглютенової продукції для закладів ресторанного господарства.

Внесення до рецептури базиліку, гарбузового насінням та ягідної сировини дозволяє розширити асортимент та покращити органолептичні показники і споживчі властивості виробів з продуктами переробки гречки, підвищити їх харчову та біологічну цінність.

#### Список використаних джерел:

- [1] Безглютенова продукція. Вилучено з <http://skviryanka.com.ua/ru/production/bez-glyutenu.html/>
- [2] Фурманова, Ю. П. (2012). Технологія харчового продукту із зерна гречки: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.02 "Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур". НУХТ.