

Просо як один із видів безглютенкових зернових культур

Марина Побрусило, Надія Івчук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. З кожним роком попит на безглютенкову продукцію зростає в геометричній прогресії. Це ставить перед технологами завдання з розширення асортименту цього сегменту продуктів. Одним із способів – це використання нетрадиційних культур.

Матеріали та методи. Аналітичні підходи до оцінки інформації.

Результати. До найпоширеніших безглютенкових культур відносять гречку, рис та кукурудзу. Хоча аналіз наукової літератури показує, що все частіше вчені звертаються до так званої нетрадиційної безглютенкової сировини. Зокрема було проведено дослідження технологій безглютенкових виробів на основі сорго, бобів, перловки, амаранту та проса.

Відомо, що хімічний склад сировини на пряму залежить від умов вирощування та сорту рослини. Тож доцільним є проведення аналізу різних сортів проса, як безглютенкової сировини.

До поширених районуваних в Україні сортів проса належать: Веселоподолянське 176, Київське 87, Миронівське 51, Старт, Харківське 31, Харківське 57, Сонячне, Лілове, Сяйво та ін.

Було проведено аналіз хімічного складу п'яти найпоширеніших сортів проса нової селекції: «Слобожанське», «Вітрило», «Королівське», «Костянтинівське» та «Козацьке».

Вміст білку в даних сортах проса коливається від 9,6 до 11,5 %. Лідером за вмістом білку є сорт «Королівське». Однак цей сорт значно поступається іншим сортам за вмістом клітковини та жирів. Лідерами за вмістом, саме, клітковини є сорти «Козацьке», «Вітрило» та «Костянтинівське», вміст клітковини в яких коливається від 1,4% до 1,2%.

Вміст золи характеризує загальну кількість мінеральних речовин в продукті. Серед проаналізованих сортів вміст золи коливається від 1,75% до 0,98%. Найвищий вміст має сорт «Королівське», однак для оцінки функціональних властивостей потрібний більш детальний огляд окремих мінеральних речовин. Вміст органічних кислот в проаналізованих сортах коливається в межах 0,13-0,2%. Лідером за вмістом органічних кислот є сорт «Вітрило».

Висновки. Одним із способів вирішення проблеми розширення асортименту безглютенкової продукції є використання нових видів сировини. Проаналізувавши хімічний склад сучасних сортів проса, які вирощуються на території України можна зробити такі висновки: просо є джерело харчових волокон, білку та мінеральних речовин. Має відносно низький вміст жиру та високий вміст крохмалю. Як підсумок можна сказати, що пшона є перспективною сировиною для створення функціональних безглютенкових продуктів. А найкращим сортом серед проаналізованих можна вважати – «Королівське». Самей цей сорт має відносно збалансований склад нутрієнтів.

Література.

1. Дубініна А. А., Попова Т. М., Ленерт С. О. Хімічний склад пшона із зерна проса різних сортів, районуваних у Харківській області. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2013. Вип. 2(18). С. 151-158