

Перспективи використання борошна різних зернових культур в продукції закладів ресторанного господарства

Інга Дочинець, Тетяна Сильчук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Борошно різних зернових культур таких як, як сорго, амарант, просо, спельта, кіноа, овес, жито, тритікале популярні у вузькому сегменті споживчого ринку, мають свою вузьку нішу і в умовах воєнного стану актуальність роботи з різними зерновими культурами в закладах ресторанного господарства зростає.

Матеріали і методи. Метою дослідження є оцінка можливостей виробництва хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів з різних зернових культур, що вирощуються в Україні. Це зумовить необхідність вирішення наступних завдань: уточнити поняття нішеві культури; дослідити переваги та недоліки виробництва хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів з різних зернових культур; визначити перспективи розвитку виробництва виробів з даних культур в Україні.

Результати і обговорення. На сьогодні науковцями не сформовано єдиного підходу до класифікації ознак виокремлення сільськогосподарських культур у групу нішевих. В аграрному виробництві ними вважаються ті, що використовуються у сівозміні в якості попередників основних культур і ті, що виступають культурами-замінниками для пересіву загублених зернових культур [1]. У групі зернових такими культурами нині є амарант, жито, гречка, сорго, льон, овес тощо. З усього різноманіття зернових перспективними для виробництва виробів в ЗРГ можуть бути, такі культури як амарант та сорго. В амарантовому борошні багато біологічно активних речовин, воно використовується при приготуванні коржів, хлібобулочних, кондитерських та макаронних виробів. Хімічний склад амарантового борошна включає в себе: холін, вітаміни А, В1, В2, В5, В6, В9, В12, С, D, Е і РР, а також корисні і необхідні організму мінеральні речовини: калій, кальцій, магній, цинк, селен, мідь, марганець, залізо, фосфор і натрій, клітковину, щавлеву кислоту, амінокислоти: лізин, триптофан, метіонін; фітостероли, фосфоліпіди, сквален, жирні кислоти: омега-6, токотриенол, лінолева кислота. Харчова цінність продукту: білки - 8,9 г; жири -1,7 м; вуглеводи - 61,7 г; калорійність приблизно 298 ккал /100 г[2].

До складу зерен сорго входять клітковина, білки, вуглеводи, зола і жири. Енергетична цінність продукту становить приблизно 340 ккал. Також в рослині присутні такі компоненти, як аскорбінова, фоліева кислота, біотин, ніацин, рибофлавін, тіамін, кальцій, цинк, селен, магній, фосфор, калій, залізо, мідь і молібден. Сорго є відмінною заміною пшеничного борошна, а соргове борошно — відмінним інгредієнтом для випічки людям з непереносимістю глютену. Виробництво хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства з зернових культур має ряд переваг: він є джерелом основних біологічно активних речовин (вітамінів та мінеральних речовин), не містить глютен, а містить харчові волокна, клітковину його виготовляють небагато, економічно та енергетично вигідно готувати вироби в закладах ресторанного господарства в невеликому обсязі.

Висновки. Україна має чималу здатність розвитку виробництва виробів з зернових в ресторанному господарстві так, як сучасний агробізнес усе частіше робить ставку на дані культури, які виручають за умов кризи чи пошуку нових рішень.

Література

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Амарантове борошно: з чого робиться, чим корисне, що можна приготувати. Режим доступу <https://xn--80aa8ab.xn--j1amh/amarantovaia-boroshno-z-chogo-robotsia-chim-korisne-sho-mojna-prigotuvati>.