

Зерно вівса – перспективна сировина в технології солодких страв
Ганна Вовк, Олена Павлюченко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Харчування є визначальним фактором фізичного та психологічного стану людини. На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства актуальним постає питання розробки та удосконалення технології страв, здатних не лише задовольнити потреби споживача в основних поживних речовинах та енергії, а й надати продукції певних профілактичних, оздоровчих властивостей. На шляху вирішення цього питання особливої уваги заслуговують зернові культури та продукти їх переробки.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження була технологія солодких страв. Предметом дослідження були овес, цільнозернове вівсяне борошно, кисіль, виготовлений за традиційною технологією та з використанням вівса та цільнозернове вівсяне борошно.

Результати. Овес є однією зі злакових культур, яка має більш оптимальне співвідношенням вуглеводів, білків і жирів (40 % крохмалю, 11-18 % білка, 4-6,5 % жирів). У порівнянні з іншими хлібними злаками овес містить значно більше жиру. Білок багатий такими незамінними амінокислотами як триптофан і лізин. У зерні вівса також є ефірні масла. Воно є джерелом вітамінів В₁, В₂, В₆, каротину, вітамінів К, нікотинової кислоти, калію, магнію, фосфору, заліза, хрому, марганцю, цинку, нікелю, фтору, йоду, а значний вміст сірки робить продукти переробки вівса незамінними у дієтичному харчуванні. Багатий склад і різноманіття корисних властивостей дозволяють широко використовувати зерно вівса в харчовій промисловості. З нього виготовляють борошно, крупи, толокно. Проте, для надання продукції ресторанного господарства функціональних, оздоровчих властивостей доцільним може бути використання нативного зерна вівса.

В ході досліджень нами було запропоновано використання нативного зерна вівса та цільнозмеленого борошна з нього в технології кисілів. Було встановлено, що для забезпечення оптимальної консистенції солодкої страви доцільним є використання попереднього настоювання зерна або цільнозернового борошна з нього. При цьому гідромодуль має становити 1:3, а температура води 80 °С. Отримані настої забезпечують високі органолептичні показники готових кисілів, адже майже не впливають на їх смак та аромат, при цьому забезпечуючи необхідну консистенцію. Слід зазначити, що використання цільнозернового вівсяного борошна сприяє отриманню більш концентрованих настоїв, проте менш прозорих.

Висновки. Використання вівса та продуктів його переробки є досить перспективним напрямом у створенні продукції ресторанного господарства з певними функціональними властивостями. Кисілі отримані з його використанням мають відповідні структурно-механічні та органолептичні показники.