

УДК: 633.171: 664.788.4

**19.ПРОСЯНЕ БОРОШНО — ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ У
БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБАХ**

Гвізда Н. В.

Люлька О. М., к.т.н

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Просяне борошно — це борошно, яке заслуговує на особливу увагу.
Крупа пшоно (просо), з якого в результаті помелу отримують борошно,

цінується як продукт, що дає силу і «зміцнює тіло». Борошно з проса має кремовий, жовтувато-сірий або червонуватий колір і не містить глютену.

За складом поживних речовин просо займає не останнє місце серед злакових культур. Так, до складу зерен цієї рослини входять макроелементи: фосфор, кальцій, магній, натрій, калій, хлор, сірка; мікроелементи: нікель, кобальт, алюміній, залізо, цинк, йод, мідь, хром, марганець, фтор, молібден, бор, кремній; вітаміни: РР, бета- каротин, вітамін А, вітамін В₁ (тіамін), В₂ (рибофлавін), В₆ (піридоксин), В₉ (фолієва кислота), вітамін Е [1].

Біологічна цінність білка проса знаходиться на рівні білків кукурудзи, квасолі, арахісу, пшеничного борошна. За енергетичною цінністю зерно проса перевищує енергетичну цінність рису. В ньому в значній кількості знаходяться незамінні амінокислоти – лізин, метіонін, триптофан та ін.; воно багате клітковиною і сприяє покращенню травлення, виведенню з організму токсинів і баластних речовин. Просо має сечогінну дію і рекомендується народною медициною як засіб від набряків. Воно багате фолієвою кислотою і при регулярному вживанні надає позитивний вплив на настрій і психіку людини [2].

Пшоно при розмелюванні повністю зберігає всі корисні властивості крупи і є не менш цінним продуктом. Через дієтичні властивості і низьку калорійність рекомендується вживати вироби з даним видом борошна всім бажаним схуднути [2].

При використанні просяного борошна кондитерські вироби мають більш легку текстуру. Зазвичай даний вид борошна поєднують з рисовим, вівсяним або кукурудзяним. Просяне борошно надає виробу горіховий запах та присмак.

Висновки. Дані характеристики показують, що використання просяного борошна у виробництві борошняних кондитерських виробів має перспективний характер через свої технологічні, поживні та економічні властивості.

Література

1. Споживні властивості зерна проса / В. Юрковська, Л. Овсянникова, Л. Валевська, С. Щербатюк // Тези доповідей міжнар. науково-техн. конф. „Стан і перспективи харчової науки та промисловості“, 8-9 жовтня 2015 р. — Т. : ТНТУ, 2015 — С. 114-115.

2. [Електронний ресурс] — Режим доступу : <https://rusamdiet.org/>