

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ ЗЕРНОВОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ

Продукти на основі зернових культур є незамінним складником харчового раціону, оскільки вони містять, окрім основних енергогенних, необхідні мінорні компоненти: вітаміни, вітаміноподібні та мінеральні речовини, поліфеноли тощо які здатні позитивно впливати на зміцнення здоров'я.

Використання нетрадиційних видів зернової сировини, як джерела біологічно активних сполук, є перспективним для розширення асортименту продуктів оздоровчого спрямування.

Просяні зернові культури, теф, кіноа є безглютеновою сировиною, а також джерелом цінних нутрієнтів, тому можуть бути використані у технології харчових продуктів спеціального призначення.

Так у виробництві зернових пластівців, хлібобулочних та кондитерських виробів, доцільним є використання чумизи – чорного рису, головчастого проса (*Setaria italica*), зерно якої містить 12...14 % білку, полісахариди, природні антиоксиданти – флавоноїди, β -каротин, токоферолі. Джерелом легкозасвоюваного білка також є дагуса – просо пальчасте (*Eleusine coracana* (L.) Gaertn.), могоар – італійське просо (*Setaria mochariam* A.) та пайза, японське просо (*Echinochloa colonum* L.). Вміст протеїну у цих культурах –10...13 %,

цінним також є мінеральний склад, наявність природних харчових сорбентів.

Тефф – однорічна трав'яниста зернова культура сімейства злакових, роду Полевичка (*Eragrostis*), характеризується високим вмістом заліза; загальна сума незамінних амінокислот у зерні теффа – 6,929 г/100 г є вищою, порівняно з просом та гречкою, відповідно 4,179 та 3,65 г/100 г.

Як білковий збагачувач, можна застосувати плоди кіноа (*Chenopodium quinoa*), однорічної рослини сімейства Амарантових (*Amaranthaceae*) роду Марь (*Chenopodium*). За своїми якостями плоди близькі до злаків, тому кіноа називають «псевдозлаковою» культурою, а також «псевдоолійною», враховуючи високий вміст жирів – 7...7,5 %. Вміст білка, багатого на незамінні амінокислоти, у плодах кіноа складає 14...17 %.

Отже, використання нетрадиційних видів зернової сировини надає можливість створювати нові харчові продукти, зокрема оздоровчого та лікувально-профілактичного спрямування, а також виготовляти поживні страви у закладах громадського харчування.

Список використаних джерел

1. K. de Oliveira do Nascimento, Sany do Nascimento Dias Paes, I. Reis de Oliveira, I. Pereira Reis. Teff: Suitability for Different Food Applications and as a Raw Material of Gluten-free, a Literature Review. *Journal of Food and Nutrition Research*. 2018; 6(2):74-81.

2. Opazo-Navarrete M., Freire, D.T., Boom R.M., Janssen A.E. et al. Dry fractionation of quinoa sweet varieties Atlas and Riobamba for sustainable production of protein and starch fractions. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2018. vol. 74. pp. 95–101.