

3. Шепелев А.Ф. Товарознавство та експертиза риби та рибних товарів / А.Ф. Шепелев, О.І. Кожухова. – Ростов на Дону, в-во центр «Март», 2001. – 463 с.

4. Як вибрати червону ікру до новорічного столу. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу – гість: <https://styler.rbc.ua/ukr/eda/vybrat-krasnuyu-ikru-novogodnemu-stolu-vazhnye-1513248636.html>

УДК 664.696.2

ПОВІТРЯНИЙ СОРИЗ – НОВИЙ ПРОДУКТ НА РИНКУ СНЕКІВ УКРАЇНИ

¹Тимчак Д.О., ¹Миколенко С.Ю., к.т.н., доцент, ¹Бурій Д.О.,
²Яланський О.В., к.с.-г.н.

¹Дніпровський державний аграрно-економічний університет
(Україна)

²Інститут зернових культур НААН України (Україна)

Сориз або сорго рисоподібне – це сільськогосподарська культура, яка виведена українськими вченими шляхом селекції сорго та диких сортів рису. В результаті селекції сориз набув найкращих властивостей сорго (невибагливість до ґрунтових умов, стійкість до посухи та високих температур) і диких рисоподібних форм (хороші смакові якості, високі показники скловидності, твердості ендосперму). Хімічний склад зерна соризу близький до рису. Зерно соризу містить 11,1 % білка, 1,1 % жиру, до 80 % вуглеводів, в т.ч. 1,5 % цукру [1,2]. Сориз характеризується достатньо високим вмістом незамінної амінокислоти лізину, якої в середньому міститься близько 0,17 %, вітамінів та мінеральних речовин. Такий багатий хімічний склад зерна соризу зумовлює зацікавленість серед виробників зернової продукції, але реальних шляхів використання даної культури мало. В літературних джерелах, окрім використання зерна соризу на кормові потреби, пропонується виробництво соризової крупи [2]; композиційних сумішей соризового борошна та пшеничного борошна для виробництва макаронних [1] і хлібобулочних [3] виробів; горілчаного спирту та пива [4].

Повітряне зерно – це спеціальним чином оброблене зерно сільськогосподарських культур, яке являє собою зернівку зі зруйнованими

оболонками та розширеним ендоспермом. Такий вид снєків має високий ринковий потенціал як продукція швидкого харчування завдяки зручності споживання та легкому засвоюванні основних поживних речовин [5].

Під час проведення дослідження було використано зерно соризу п'яти сортів, вирощених в Україні: Деймос, Вересень, Октан, Європа та Меркурій. Зерно соризу було попередньо очищене від домішок та зволожено до вологості 15 %. Отримання повітряного соризу проводили за методом надвисокочастотної обробки на побутовій мікрохвильовій печі (Samsung, Корея) з максимальним рівнем потужності випромінювання 800 Вт та робочою частотою 2450 МГц. Час обробки наважки зерна соризу становив 150 с при потужності 700 Вт.

Отримані зразки повітряного соризу було оцінено експертною групою за п'яти основними показниками (рис. 1) та розраховано загальну оцінку з урахуванням коефіцієнтів вагомості кожного показника (рис. 2).

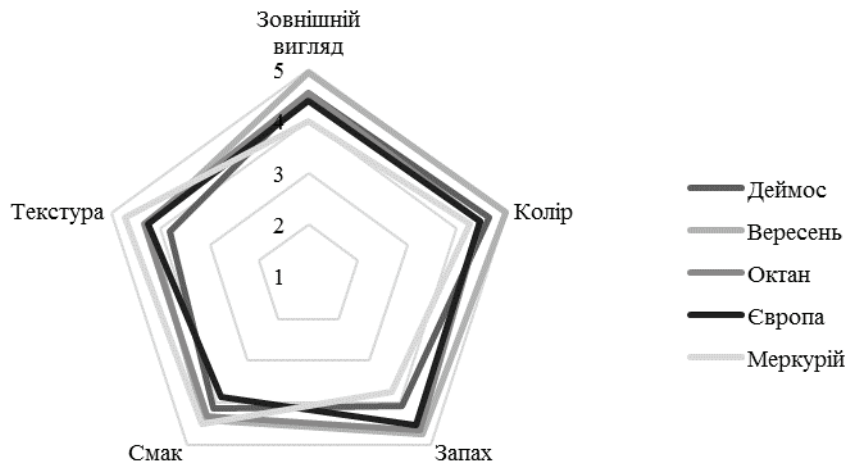


Рис. 1. Профілограма показників органолептичної оцінки

Як видно з рис. 1, досліджувані зразки повітряного соризу незначно відрізняються за кольором. Повітряний продукт із соризу сорту Меркурій мав найприємнішу структуру – пористу, м'яку та хрустку. Використання соризу Вересень дозволяє отримати снєки з кращим зовнішнім виглядом, кольором, запахом та смаком. Текстура повітряного соризу, отриманого з даного сорту, є більш твердою, ніж з сорту Меркурій.

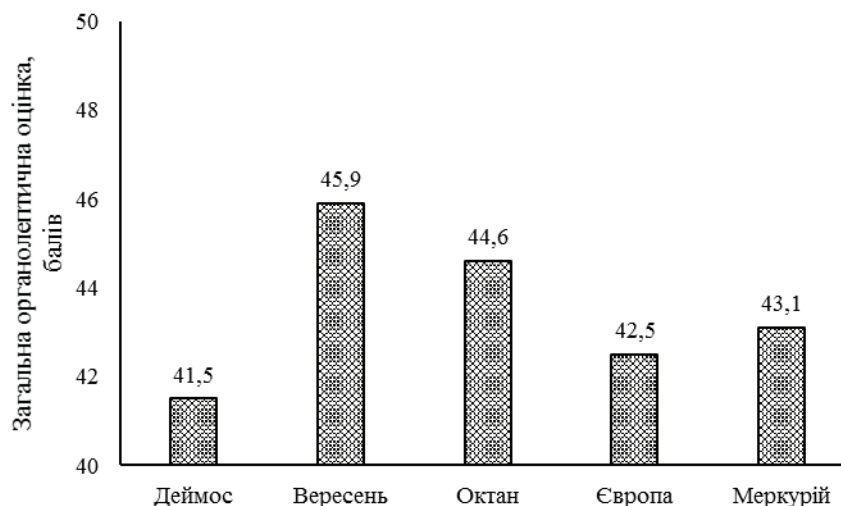


Рис. 2. Загальна органолептична оцінка повітряного соризу

За даними на рис. 2 повітряний сориз сорту Вересень отримав найвищу загальну органолептичну оцінку серед досліджуваних сортів. Сорти соризу Європа та Меркурій дозволяють отримати повітряний продукт середньої якості серед досліджених сортів та мають приблизно рівну органолептичну оцінку. Найменшу загальну оцінку отримав зразок повітряного соризу сорту Деймос.

Виробництво повітряного соризу в Україні може бути забезпечене вітчизняною сировиною. Встановлено, що використання зерна соризу української селекції, зокрема сорту Вересень, дозволяє отримати повітряний продукт з високими органолептичними властивостями. Отже, виробництво повітряного соризу є доцільним і дозволить розширити асортимент якісної снекової продукції України.

Література:

1. Пророчук І., Рихлівський І.П. Корисні властивості та напрями використання соризу. Матеріали студентської науково-практичної конференції за результатами науково-дослідної роботи в 2008 році. ПДАТУ. 2008. С. 5.
2. Макаров Л.Х., Скорий М.В. Сориз (технологія, селекція, насінництво, переробка): монографія. УААН, Ін-т землеробства Півден. регіону УААН. 2009. 324 с.
3. Моргун В.О., Жигунов Д.О., Крошко О.С. Сориз – компонент борошняних композиційних сумішей. *Хранение и переработка зерна*. 2017. №10. С. 48-53.