

Аннотация

Осокина Н. М., Возиян В. В., Любич В. В.

Выход и качество крупы плющенной из спельты в зависимости от элементов технологии переработки

В результате проведенных исследований установлено, что выход крупы плющенной зависит от продолжительности шелушения, пропаривания и отволаживания. Наибольший выход плющенной крупы из пшеницы спельты получен из зерна, который за 5-минутного пропаривания менялся от 97,9 % при отволаживании в течение 5 мин, 98,2 – за 10-минутного и 97,9 % – за 15-минутного отволаживания. Пропаривание зерна в течение 10 мин обеспечивало подобный выход готового продукта, но 15-минутное отволаживание уменьшало выход плющенной крупы на 2–3 %.

Увеличение индекса шелушения существенно изменяло выход плющенной крупы из пшеницы спельты. Так, за 5-минутного пропаривания и отволаживания выход крупы уменьшался с 97,9 до 92,3 % при индексе шелушения 15,6 %. За 11-процентного шелушения выход крупы при пропаривании на протяжении 5 мин составил 92,2–93,3 % в зависимости от продолжительности отволаживания. За 10-минутного пропаривания этот показатель составил 94,4–95,5, а за 15-минутного пропаривания – 94,8–95,4 %.

Крупа, полученная из зерна без шелушения, имела самую низкую кулинарную оценку – 6,2 балла. При индексе шелушения зерна 2,8–3,9 % этот показатель составлял 6,6 баллов. Увеличение индекса шелушения зерна до 4,7 % повышало кулинарную оценку до 7,4 баллов. Самую высокую кулинарную оценку 8,6 и 9,0 баллов имела каша с индексом шелушения 10,9–12,5 и 13,7–15,6 % соответственно.

Ключевые слова: пшеница спельта, крупа плющенная, индекс шелушения.