

Центр наукових публікацій

УДК 082
ББК 94.3
ISSN: 6827-2341

Наука як рушійна антикризова сила: міжнародна конференція, м. Київ,
29 березня 2014р. Центр наукових публікацій. – 228 стр.
Тираж – 300 шт.

**МІЖНАРОДНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«НАУКА ЯК РУШІЙНА АНТИКРИЗОВА СИЛА»**

(м. Київ | 29 березня 2014 р.)

**УДК 082
ББК 94.3
ISSN: 6827-2341**

Видавництво не несе відповідальності за матеріали опубліковані в збірнику. Всі матеріали надані а авторській редакції та виражають персональну позицію учасника конференції.

Контактна інформація організаційного комітету конференції:

Центр наукових публікацій

E-mail : s-p@cnp.org.ua

Web: www.cnp.org.ua

м. Київ – 2014

© Центр наукових публікацій

Кустов І.О.

аспірант кафедри технології переробки зерна Одеської національної академії харчових технологій

НОВІ МОЖЛИВОСТІ для ВИРОБНИЦТВА ВІВСЯНИХ ПЛАСТІВЦІВ

В останнє десятиліття серед круп'яних продуктів все більшого розповсюдження набувають пластівці та крупи швидкого приготування. Інтерес у споживачів до даного виду круп і круп'яних продуктів в першу чергу пояснюється можливістю швидкого приготування цих продуктів та кращими харчовими і смаковими властивостями в порівнянні з традиційними крупами.

В Україні овес серед інших традиційних зернових культур має найбільший асортимент пластівців та круп швидкого приготування: виробляють крупи вівсяні плющені, пластівці «Геркулес», «Пелюсткові», «Екстра».

Базовим вівсяним продуктом, який є основою для виробництва круп плющених та пластівців є крупи неподрібнені. Крупи вівсяні плющені отримують з круп неподрібнених, які пропарюють і плющать. Пластівці «Геркулес» виробляють із круп неподрібнених вищого сорту при їх додатковому очищенні, пропарюванні та плющенні. Для виробництва пластівців «Пелюсткових» використовують крупи неподрібнені вищого і першого сорту, їх додатково очищують, шліфують після чого пропарюють та плющать. Пластівці «Екстра» виробляють за технологією розробленою фірмою «Бюлер», їх одержують після плющення вівсяних цілих або різаних круп. Пластівці «Екстра» в залежності від розміру поділяють на три номери, пластівці «Геркулес» та «Пелюсткові» – на сорти або номери не поділяються.

Переробка плівкових сортів вівса в крупи вівсяні неподрібнені є складним енергоємним процесом при якому отримують багато побічних продуктів та відходів, при цьому вихід круп складає в середньому 45..46%. Використання існуючих технологій призводить до великих затрат ресурсів на переробку, збільшується собівартість кінцевої продукції, виникає необхідність у значних виробничих площах для розміщення відповідного технологічного обладнання та труднощі у здійсненні даного процесу на малих приватних підприємствах (кількість яких зростає у нашій країні з кожним роком), котрі не мають можливість використовувати протяжні технології. Тому сьогодні при виробництві вівсяних пластівців на круп'яних заводах частіше використовують крупу вівсяну не подрібнену в якості сировини, оцінюючи це як найбільш раціональний спосіб організації виробництва.

Українськими вченими-селекціонерами отримані нові сорти вівса, які відрізняються підвищеною енергетичною і харчовою цінністю. Серед них

необхідно звернути увагу на голозерні форми. Вперше в Україні голозерні сорти вівса було виведено на Носівській селекційно-дослідній станції. За результатами роботи вчених у 2010 році було зареєстровано сорт голозерного вівса «Скарб України», у 2013 – районано новий сорт голозерного вівса «Візит», який проходить державне сорто випробування

Голозерний овес є новою культурою, яка ще широко не застосовується для виробництва харчових продуктів, але навіть елементарні розрахунки показують, що її використання в харчовій промисловості буде значно ефективніше за рахунок особливостей анатомічної будови, за рахунок чого спрощується процес переробки.

На кафедрі технології переробки зерна Одеської національної академії харчових технологій проводяться дослідження зерна голозерного вівса метою яких є створення технологій які забезпечать ефективну переробку нової сировини в крупи та круп'яні продукти.

В ході досліджень була розроблена технологічна схема виробництва пластівців з зерна голозерного вівса яка передбачає очищення зерна від домішок, калібрування зерна на фракції, воднотеплову обробку зерна, шліфування, сортування продуктів шліфування, воднотеплову обробку круп, плющення, сушіння, сортування продуктів плющення та контроль готової продукції.

Розроблена технологія показує, що при переробленні голозерного вівса можливе виробництво пластівців з існуючого асортименту вівсяних круп'яних продуктів, його використання дає змогу скоротити технологічний процес, зменшити виробничі площі та затрати на виробництво продукції.

Література

1. Правила організації і ведення технологічного процесу на круп'яних заводах. – К., 1998. – 164 с.
2. Шутенко Є.І. Технологія круп'яного виробництва: навч. посібник / Є.І. Шутенко, С.М. Соц. – К.: Освіта України, 2010. – 272 с.
3. Сардак, М.О. Носівська селекційно-дослідна станція. 100 років творчого шляху \ М.О. Сардак \ [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://base.dnsgb.com.ua/INB/2011-4/>
4. Буняк А.И. Селекция овса на Носовской селекционно-опитной станции \ А.И. Буняк \ Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции. Т. 171. СПб: ВИР, 2013, С. 236-239.
5. Соц С.М. Підготовка голозерного вівса до переробки \ С.М. Соц, І.О. Кустов \ Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 4. – С. 37-38.