

Апанасенко С.Р., Клопова А.В. Классификация и ассортимент круп. Требования к качеству // Академия педагогических идей «Новация». – 2020. – №6 (июнь). – АРТ 40-эл. – 0,2 п. л. – URL: <http://akademnova.ru/page/875548>

РУБРИКА: СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

УДК 664.785.8

Апанасенко София Романовна,

студент 3 курса БТФ

Клопова Анна Валерьевна,

кандидат технических наук

Донской государственный аграрный университет

п. Персиановский, Ростовская область, Российская Федерация

anna.clopova@yandex.ru

**КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ КРУП.
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

Аннотация: В данной статье рассматривается роль крупы в рационе человека, а также классификация, ассортимент и полезные свойства. Особое внимание уделяется требованиям к качеству и условиям хранения крупы.

Ключевые слова: крупа, зерно, классификация, ассортимент, злаковые культуры, цвет, запах, вкус, влажность, хранение.

Apanasenko Sofia Romanovna,

3rd year student of BTF

Kloпова Anna Valerievna,

KTN

Don State Agrarian University

p. Persianovsky, Rostov, Russian Federation

CLASSIFICATION AND ASSORTMENT KRUP. QUALITY REQUIREMENTS

Abstract: This article discusses the role of cereals in the human diet, as well as the classification, range and useful properties. Particular attention is paid to the quality requirements and storage conditions of cereals.

Keywords: cereals, grain, classification, assortment, cereals, color, smell, taste, humidity, storage.

Крупа - второй после муки по значению и количеству продукт переработки зерна. Его годовой объем производства составляет около 3 миллионов тонн. Крупы характеризуются высокой пищевой ценностью и усвояемостью, хорошими потребительскими преимуществами. Они используются для приготовления супов, каш и других кулинарных продуктов, а также более широко используются в общественном и диетическом питании. Служит материалом для производства пищевых концентратов и консервов.

Для производства круп используется зерно различных культур. Крупа представляет собой целое, измельченное или расплющенное ядро зерновых, гречихи или семян. Обилие зерновых продуктов имеет исторический характер.

Крупы включены в список основных продуктов питания, доступных практически для всех слоёв населения. Это продукты, полученные при переработке ряда зерновых культур. При регулярном употреблении блюд, приготовленных из цельного зерна (не менее трех раз в неделю), риск развития патологий сердца уменьшается на 20%.

Полезные свойства злаков зависят от типа культуры.

Классификация:

- хлебные (сорго, рожь, кукуруза, ячмень, пшеница, рис, просо, чумиза);
- бобовые (чечевица, фасоль, бобы, горох, соя, нут);
- гречишные (гречиха);
- амарантовые.

Влияние некоторых зерновых культур на организм человека:

- гречка, поддерживает здоровье органов зрения, улучшает обмен веществ, выводит токсины;
- просо, укрепляет стенки кровеносных сосудов;
- кукуруза, регулирует уровень холестерина;
- ячмень, снабжает организм белком, содержащим глютен, активизирует выработку коллагена, борется с аллергическими реакциями;
- овсянка, нормализует работу печени, органов пищеварения;
- рис, снижает артериальное давление.

Чтобы организм максимально усвоил полезные вещества из каши, стоит обратить особое внимание на выбор крупы. Качество должно соответствовать требованиям стандартов по органолептическим и физико-химическим показателям. Основными являются внешний вид, цвет, вкус, запах, влажность, наличие крупки, заражение амбарными вредителями и т. д.

Зерно доброкачественной крупы должно иметь определенную форму, размер поверхности и консистенцию. Цвет должен соответствовать данному виду и сорту крупы. Например, рисовая крупа - белая, гречка - белая с желтоватым или зеленоватым оттенком, а быстрого приготовления - коричневого цвета различных оттенков, овсянка - серовато-желтая, просо, пшеница - желтая, манная крупа - белая или желтоватая. Все крупы делятся на белые (рис, манная) и тёмные (гречневая, ячневая). В тёмных в три раза больше Fe и витаминов группы B, в три раза больше K и в пять раз больше Mg, чем в белых.

Цвет крупы определяется следующим образом: насыпают тонким слоем крупу на черный лист бумаги и внимательно осматривают её при дневном рассеянном свете.

Вкус свежей доброкачественной крупы - слегка сладковатый. Прогорклый и кислый вкус указывает на её несвежесть. В овсянке допускается легкая горечь. Вкус определяется разжёвыванием небольшого количества крупы.

Запах должен быть нормальным, характерным для данного вида крупы. Несвежая крупа имеет затхлый или заплесневелый запах.

Содержание влаги должно составлять 12-15,5% (за исключением бобовых - 15-20%). Влажность крупы определяется его сушкой.

Содержание доброкачественного ядра нормируется стандартами для каждого типа крупы. В зависимости от содержания доброкачественного ядра и примесей гречиху, рис, овсяную крупу и просо делятся на сорта. Количество доброкачественных ядер рассчитывают на основе данных о количестве примесей, то есть сколько полноценной крупы содержится в 100 г испытуемого образца. Последнее принимается за 100%, и из этой величины вычитается процент сорной примеси, неочищенных, испорченных и битых зерен, подвергшихся муке.

Содержание примесей снижает качество крупы. К ним относятся испорченные и неочищенные (необрушенные) ядра, сорную примесь (земля, песок, стебли, частицы цветочных пленок, семена диких растений) и вредные примеси - головня, спорынья, горчак, куколь и вязель. Содержание вредных примесей в пшенице, ячмене, овсяной крупе и просе не должно превышать 0,1%, в остальных крупах это не допускается. Содержание минеральных примесей допускается не более 0,1%.

Заражение вредителями крупы не допускается. Крупа, которая не соответствует одному из перечисленных показателей, считается нестандартной и в реализацию не поступает.

Хранить крупу следует в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре от 0 ° до 15 ° С (но не выше 18 ° С), относительной влажности воздуха не выше 75%.

Крупа является одним из важнейших пищевых продуктов, обладает высокой пищевой ценностью и занимает второе место по переработке зерна после муки. Содержит незаменимые аминокислоты, витамины и минеральные соли.

Не зря говорят: «каша – мать наша!», любая крупа – это полезный, питательный, вкусный и недорогой продукт. Для того, чтобы быть

здоровыми и сильными, необходимо ежедневно употреблять злаковую крупу с фруктами, овощами или зеленью.

Список использованной литературы:

1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник для студентов высших учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2015
2. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - Ростов н/Д.: издательский центр «Март», 2018
3. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник. - СПб: ГИОРД, 2015

Дата поступления в редакцию: 28.05.2020 г.

Опубликовано: 03.06.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация», электронный журнал, 2020

© Апанасенко С.Р., Клопова А.В., 2020