

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ДОСТОИНСТВА НОВЫХ ВИДОВ КРУП ИЗ ПШЕНИЦЫ**Шупилова К.А.****Научный руководитель – Удалова Е.О.****Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

За последние несколько лет ассортимент круп в торговой сети значительно расширился за счет новых видов круп, еще не знакомых потребителям.

Целью работы являлось изучение потребительских достоинств новых видов круп из пшеницы, наиболее широко представленных на современном рынке крупяных товаров.

К потребительским достоинствам всех видов круп относится внешний вид, цвет, вкус и запах сырой и сваренной круп, время варки, способность увеличиваться в объеме при варке. Потребительские достоинства новых видов круп из пшеницы представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Потребительские достоинства новых видов круп из пшеницы

Вид крупы	Внешний вид сырой крупы	Запах сваренной крупы	Вкус сваренной крупы	Время варки, мин	Увеличение объема после варки
Арновка (арнауткаг орновка)	Дробленая зерновка ярко-желтого цвета	Сладковатый	Нежный пшеничный	30	2,5 раза
Булгур	Продолговатая зерновка с легкой прозрачностью и золотистым оттенком	Сливочный	Приятный пшеничный с ореховым привкусом	20	2 раза
Камут	Зерновка беловато-серого цвета, крупнее зерновки пшеницы в 1,5- 2 раза	Ореховый	Мягкий сладковато-ореховый	40	3 раза
Кус-кус	Мелкие округлые крупинки жёлтого цвета	Сливочный	Пшеничный	10	1,5-2 раза
Полба	Продолговатая зерновка коричневого цвета	Пшеничный	Приятный пшеничный с ореховым привкусом	50	2,5 раза
Фарик (фрике)	Дробленая зерновка зеленого цвета	Пшеничный	Пшеничный с привкусом подкопченности	20	2 раза

Таким образом, время варки крупы зависит от сорта пшеницы, из которой изготовлена крупа, крупности ее помола и степени зрелости зерна пшеницы. Вкусовым преимуществом каш из полбы, камута и булгура является приятный ореховый привкус. Все рассмотренные выше виды пшеничной крупы увеличиваются в объеме при варке в 2-2,5 раза, применимы для приготовления каш, гарниров, супов.