



Original Article: POSSIBILITA 'DI CONCENTRAZIONE MAIS PAPPE DI RAPIDA PREPARAZIONE

Citation

Bortsova E.L., Lavrova L.Yu. Possibilita 'di concentrazione mais Pappe di rapida preparazione. *Italian Science Review*. 2016; 6(39). PP. 1-4.

Available at URL: <http://www.ias-journal.org/archive/2016/june/Bortsova.pdf>

Authors

Ekaterina L. Bortsova, Ural State University of Economics, Russia.

Larisa Yu. Lavrova, Ural State University of Economics, Russia.

Submitted: May 29, 2016; Accepted: June 09, 2016; Published: June 30, 2016

Secondo gli studi della salute umana, è in gran parte associato con fattori quali la natura e il livello della struttura di potere. A questo proposito, tra gli obiettivi iniziali di prevenzione delle malattie non trasmissibili, che valuta l'adeguatezza dei prodotti alimentari con le seguenti ricette di prodotti culinari, che contribuirà a rafforzare la salute, e promuovere l'arricchimento degli alimenti con micronutrienti prodotti, cibo, merci.

Studi di marketing del gruppo di ricerca condotti hanno dimostrato che i consumatori sono disposti a utilizzare la funzionalità di cibo in una serie di condizioni: i tradizionali indicatori organolettiche di qualità dei prodotti ed alimenti; l'uso di materie prime organiche; ricostituzione delle esigenze del corpo di macro e micronutrienti; Prezzo permette di prendere in considerazione la possibilità di acquistare il gruppo target di consumatori.

Sulla base dei principi di creazione di un orientamento funzionale dei prodotti, come gli impianti di arricchimento sono utilizzati socialmente importanti prodotti alimentari, che sono tradizionale per la regione.

Pertanto, date le tradizioni della cucina russa e, sulla base delle condizioni socio-economiche che hanno spinto l'uso di vari

tipi di cereali per l'arricchimento degli additivi alimentari.

Porridge - cucina tradizionale russa. Kashi includere attivamente colazione dieta tutte le categorie di popolazione, così come i piatti laterali per il piatto principale. Porridge può latte spezie, olive, formaggio feta, formaggio magro, burro, uvetta, albicocche secche, frutta secca e altre aggiunte sani e gustosi. Kasha è parte integrante di alimenti per bambini.

Assortimento di cereali per cucinare il porridge è molto ampia. E non l'ultimo posto è occupato da semola di mais.

Corn grits - un prodotto ipoallergenico che può essere utilizzato in lattanti. cultura giallo utilizzato per preparare la terapia nutrizionale biospecifici per le persone che soffrono di celiachia (malattia intestinale enzima). Ciò si spiega con il fatto che non vi è nessuna frazione disordine proteina gliadina.

Gli studi di mercato mostrano l'evoluzione nella cultura del consumo di cibo, a causa di un cambiamento di processi sociali, accelerando il ritmo della vita e di un big-time donne moderne. La loro scelta di semilavorati, pronti da mangiare cibi, cibo concentra agire come marcatori socio-economici. Pertanto, lo sviluppo della tecnologia di fast food orientamento

funzionale porridge di mais è una direzione promettente ricerca.

Caratteristiche del valore nutritivo, vitamine e minerali semola di mais complessi (FRSS 6002-1969) sono riportati nelle figure 1, 2, 3.

Autori ricerca di mercato condotta cereali fast food con orientamento funzionale hanno portato alla conclusione che la gamma di questo segmento è sottosviluppato e incoerente la composizione chimica e il valore nutritivo.

Ad esempio, per la simulazione di produttori consistenza viscosa amido, gomma arabica, e altri addensanti aggiunto. Per migliorare il gusto e indicatori di qualità aromatiche cereali aromi utilizzati attivamente ed esaltatori di sapidità.

Tendenze moderne nella scelta orientata al consumatore di alimenti sani: anallergici, organici, l'uso di integratori naturali. A questo proposito, obiettivo attuale è l'applicazione di semi di zucca polvere ottenuta tramite esplosione vuoto come una fonte di aminoacidi essenziali e un complesso vitaminico-minerale.

Gli studi dimostrano che la composizione della polvere è costituito da un sostituibili, ed essenziali aminoacidi. Il contenuto di amminoacidi essenziali nel supplemento dietetico "PROBIOACTIV 2" è mostrato in figura 4.

Inoltre, un additivo alimentare composizione "PROBIOACTIV 2" comprende acidi grassi, fibre alimentari, 20 senza grassi e vitamine idrosolubili, minerali 10, che dovrebbe essere ripartita tra potassio, magnesio, fosforo, ferro, selenio. Analisi della composizione chimica mostra l'orientamento funzionale del additivo alimentare proposto.

Gli autori hanno sviluppato un fast food tecnologia di produzione di mais porridge, che si compone delle seguenti fasi: cereali cernita, trattamento al vapore termico per 85 minuti. a 100 ° C, essiccamento a una temperatura di 85° C in modalità calore

secco per 100 min. Come risultato, l'umidità di cereali varia 12-14%. Il colore diventa più saturo giallo più vicino a una crema a causa della reazione in corso da parte melanoidini. Rispetto ai granuli originali recuperati dopo essiccazione dell'orzo è caratterizzata da un sapore di caramello pronunciato. Lo svantaggio di reazione melanoidini è noto per includere ridurre il valore nutrizionale, in particolare delle proteine in cui il contenuto di semola di grano e leggermente. A questo proposito, fast food arricchito polenta è la direzione molto promettente, perché oltre agli aminoacidi, polenta arricchita con fibra alimentare, acidi grassi polinsaturi, vitamine, minerali.

Tecnologia di recupero prevede due modalità di trattamento a microonde o la rigenerazione in acqua calda a 98° C t = 5-10 min.

Test della tecnologia proposta è stata testata su campioni simulati. La valutazione degli indici di qualità organolettiche dei cereali effettuata in conformità FRSS 31986-2012. È accertato che porridge di mais con l'aggiunta di 4% dell'additivo alimentare "PROBIOACTIV 2" non è diverso dalla polenta di mais, cucinato da tecnologia tradizionale.

References:

1. Kosacheva A.A., Bortsova E.L. 2015. Development biscuit recipes using pumpkin seed protein extract. Proceedings of the I International Competition absentee research works Scientific Outlook. P. 42-47.
2. Lavrova L.Yu., Bortsova E.L., Nekrasova O. 2011. To please the consumer. P. 92-96.
3. Bospamyatnykh S.A., Lavrova L.Yu. 2014. The use of blueberries in cooking cereals. Proceedings of the XI International scientific-practical conference "Food. Ecology. Quality". Yekaterinburg: Siberian Research Institute of processing of agricultural products RAAS, USUE, Ekaterinburg. P. 25-26.

Figura 1. Caratteristiche del valore nutrizionale di semola di grano

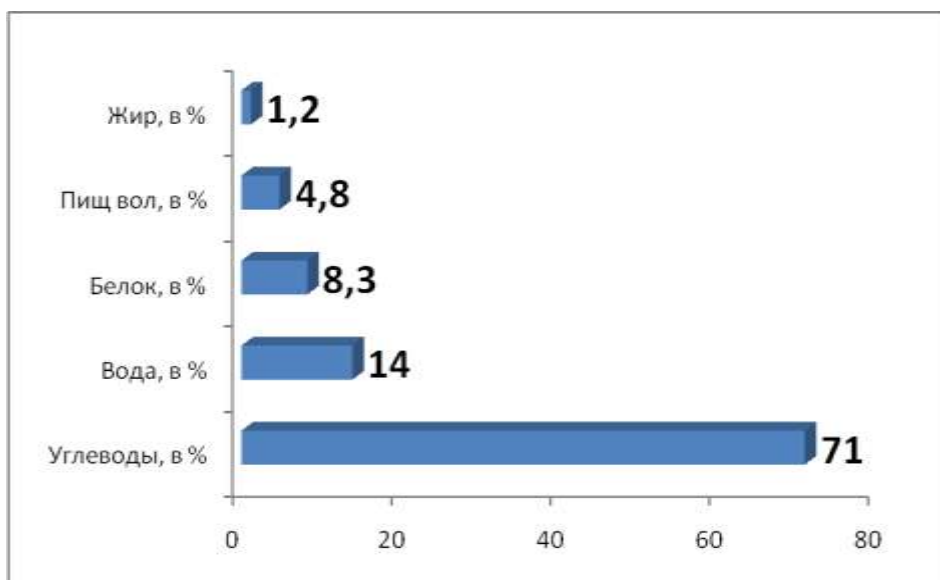


Figura 2. La caratteristica composizione minerale di semola di grano

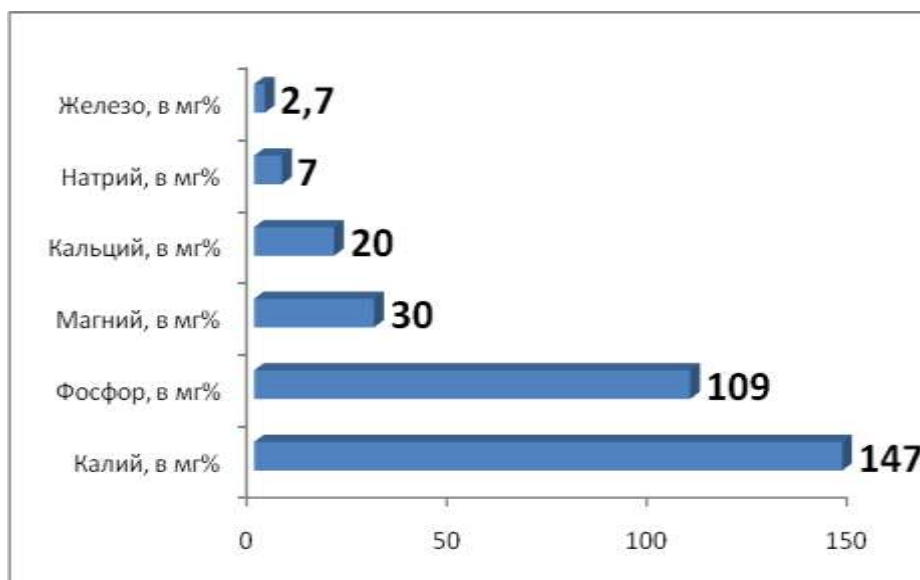


Figura 3. Caratteristiche di semola di grano vitamine

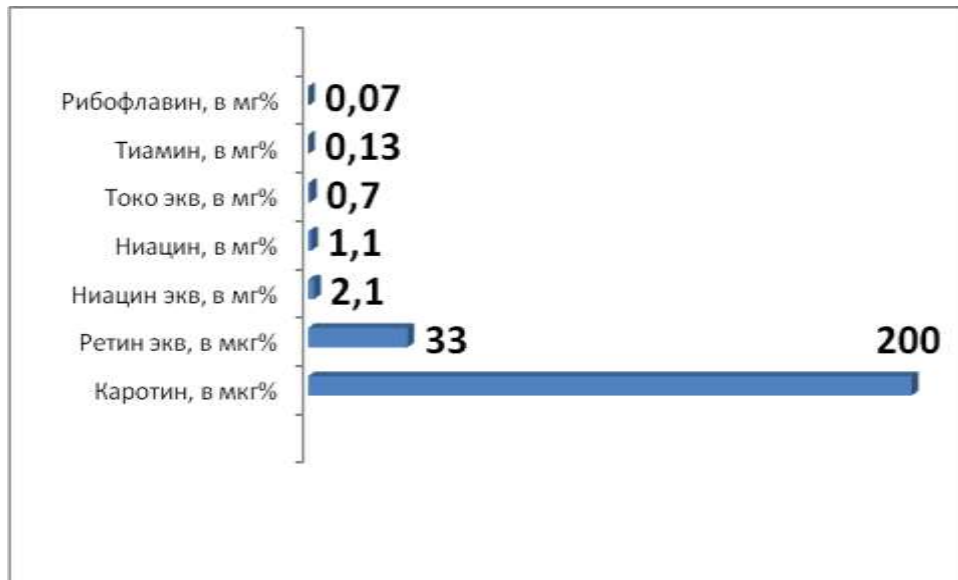


Figura 4. Il contenuto di aminoacidi essenziali per 100 g di Pd "PROBIOACTIV 2"

