

ОБОСНОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОРАЩИВАНИЯ ФЕРМЕНТАТИВНО ОБРАБОТАННОГО ЗЕРНА КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР

Масальцева А.И.

**Научный руководитель – Урбанчик Е.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Внедрение новых технологий для развития пищевой промышленности и рационального использования сырьевых ресурсов в настоящее время остается актуальной задачей. Проростки зерновых культур находят все большее применение среди производства специализированных продуктов питания, одним из сегментов рынка являются товары не содержащие глютен. Присутствие недопустимых ингредиентов, таких как аллергены, некоторые типы белков, олигосахаридов, полисахаридов и др., по определенным медицинским показателям в пище строго регламентируются.

Растущий спрос на пророщенное зерно и содержащие его продукты, в том числе безглютеновые, делают технологию проращивания зернового сырья одним из приоритетных направлений зерноперерабатывающей промышленности.

К ряду зерновых культур, выращиваемых на территории Республики Беларусь, которые на 100 % не содержат глютен относят зерно проса и гречихи. Исследование возможности производства безглютеновых каш на основе местного ферментированного растительного сырья, в частности зерна гречихи и проса повысит эффективность использования отечественных зерновых культур.

При естественном прорастании зерна, в результате трансформации или синтеза *denovo*, существенно возрастает содержание полезных веществ. Основным недостатком традиционного способа проращивания зерна является длительность процесса. Ферментативная обработка зернового сырья, помимо значительной интенсификации технологического процесса, может увеличить выход готовой продукции и улучшить ее качество, сократить расход сырья и материалов.

Анализируя различные способы обработки зерна, применяемые в технологии проращивания, можно сказать, что наиболее эффективными для этой цели является использование различных ферментных препаратов комплексного действия, их применение позволяет не вносить изменений в технологическую схему производства.