

Тема: Ассортимент зерновых культур.

Выполнила:
Мастер производственного обучения
ГБПОУ КК ССХТ
Рябинина Марина Вячеславовна.

Химический состав и пищевая ценность

Пищевая ценность круп обусловлена высоким содержанием углеводов, жиров, высокоусвояемых белков, витаминов и минеральных веществ. Крупы содержат 12-14% воды, 7-13% белков, 1-3% жиров. Гречневая и овсяная крупы ценны высоким содержанием витаминов группы В и минеральными веществами. Овсяная крупа и хлопья выделяются высоким содержанием жиров, горох лущеный – чемпион по содержанию белков. Рисовая крупа используется также в диетическом питании для приготовления каш, гарниров и т.д. Исключение составляет кукурузная крупа, имеющая сравнительно низкую пищевую ценность из-за плохой усвояемости белков, бедных незаменимыми аминокислотами, к тому же в ней мало витаминов.



Пшеница

является основой зерновой культуры. Из пшеницы вырабатывают манную крупу, Полтавскую, Артек, пшеничные хлопья. Манная крупа обладает высокой энергетической ценностью, быстро разваривается, но бедна витаминами и минеральными веществами.

В зависимости от вида пшеницы **манную крупу** делят на марки: «Т»; «М»; «МТ».



Крупа марки «Т» из твердой пшеницы имеет желтоватые частицы, со стекловидными гранями, полупрозрачные, ребристые; при разваривании сохраняет крупинчатую структуру.



Крупа марки «М»
вырабатывается из мягких
стекловидных и
полустекловидных пшениц,
мучнистая, непрозрачная,
белого цвета, быстро
разваривается.



Крупу «МТ» получают из мягкой пшеницы с примесью твердой (20%). Она непрозрачная, мучнистая, с наличием крупки кремово-желтого цвета.



Пшеничные шлифованные крупы

вырабатываются из твердых, реже из мягких пшениц двух видов: Полтавская и Артек.

Полтавская крупа подразделяется на четыре номера:

№1 — крупная, удлиненной формы, с закругленными концами;

№2 — средняя, крупинки овальной формы;

№3, 4 — мелкая, крупинки округлой формы.

Крупа Артек представляет собой мелкодробленые ядра пшеницы.

Все виды пшеничной крупы на сорта не делят. Из Полтавской крупы готовят рассыпчатые каши, из крупы Артек — вязкие

Пшеничные хлопья получают из шлифованных зерен пшеницы, их варят в сахарном сиропе с добавлением соли, подсушивают, расплющивают на вальцах и обжаривают. Хлопья представляют собой хрустящие тонкие лепестки светло-коричневого цвета с приятным вкусом..





Кукурузная крупа



Пшено





Ячменные крупы

в зависимости от обработки и размера крупинок делят на перловую и ячневую.

При обработке **перловой крупы** ободранное зерно ячменя дробят на 2—3 части. В зависимости от размера крупинок перловую крупу выпускают пяти номеров.

В крупах №1,2 ядра удлиненной формы, с закругленными концами,

В №3, 4, 5 ядра зашлифованы до шарообразной формы; цвет от белого до желтоватого иногда с зеленоватым оттенком.





Ячневую крупу получают из дробленного, но не шлифованного ячменя. Ячневая крупа представляет собой нешлифованные дробленые ядра ячменя многогранной неправильной формы. В отличие от перловой ячневая крупа содержит больше клетчатки и минеральных веществ, хуже усваивается организмом. Ячневая крупа варится 40—50 мин, увеличиваясь в объеме примерно в 5 раз.





Крупы из овса:
Овсяная дробленая крупа –
получают из овса, прошедшего
пропаривание, шелушение и
шлифование.

Овсяная плющенная



Овсяные хлопья



Три вида:

1. «Геркулес» развариваются в течение 20 мин (для детского питания, диетического).

Высший сорт

2. «Лепестковые» 10мин развариваются. Высший сорт

3. «Экстра- Геркулес».

А) №1 – из целых ядер, варка 15 мин.

Б) №2 – из резанной крупы, 10 мин варка

В) №3 – из мелкой крупы, варка 5 мин





Экспресс
Экстра
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ

Экспресс

ЭКСПРЕСС
Экстра



В НОВОЙ
ТРАДИЦИОННОЕ КАЧЕСТВО
УПАКОВКЕ

ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ

Вкуснее!



ГОСТ
21149-93

1000
грамм

История и название:
ООО «ЭКСПРЕСС»
Россия, Тульская обл.,
г. Тула, ул. Строителей, д. 4
Тел./факс: (4872) 2-24-79
Тел./факс: (4872) 2-48-36
E-mail:
info@express.ru



Толокно



Гречневая крупа

вырабатывается из зерна гречихи. Эта крупа отличается по сравнению с другими видами круп наиболее благоприятным химическим составом, высокой пищевой ценностью, хорошими потребительскими свойствами и наибольшим содержанием витаминов и полезных минеральных веществ. Белки гречневой крупы содержат все незаменимые аминокислоты. Наличие в составе крупы важных для организма минеральных веществ и витаминов характеризует ее как продукт для диетического и лечебного питания. Из гречихи вырабатывают ядрицу и ядрицу быстрорастворивающуюся, продел и продел быстрорастворивающийся.





Ядрица - это крупа, состоящая из цельного, неколотого ядра гречихи. У ядрицы быстрорастворивающейся зерна гречихи пропаренные, у них удалены плодовые оболочки, цвет коричневый. Ядрицу обыкновенную и быстрорастворивающуюся делят по качеству на 1, 2, 3-й сорта.

Продел — крупа, состоящая из колотого ядра. Продел на сорта не делят.

Лучшими кулинарными достоинствами обладает ядрица. Продел отличается более быстрой раствориваемостью, высокой пищевой ценностью, но по вкусу и консистенции каша из него получается несколько хуже, чем из ядрицы.

Крупы из риса.
Вырабатывается рис
шлифованный, полированный,
взорванный и дробленый.



Рисовая крупа отличается большим содержанием крахмала и других усвояемых углеводов.

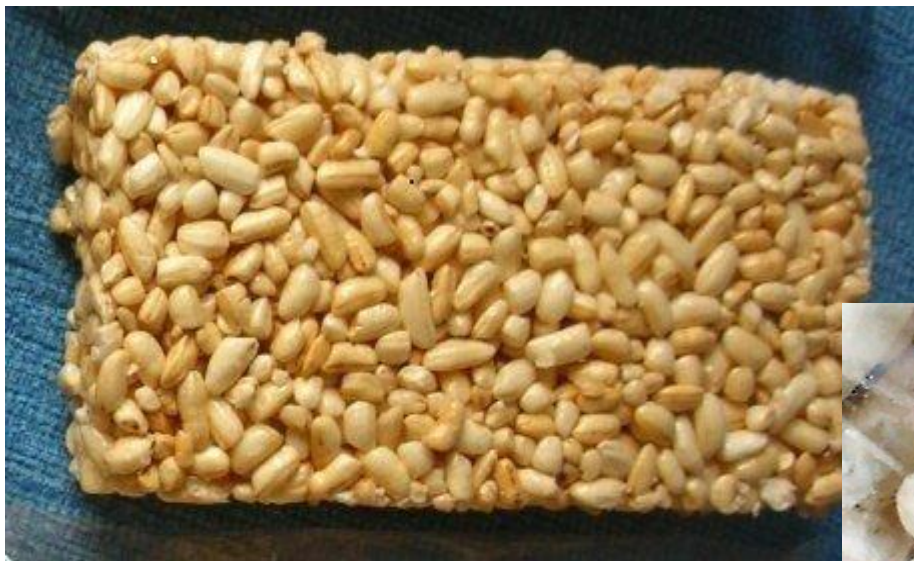
Рис шлифованный — зерно, с которого удалены оболочки и часть алейронового слоя; белого цвета, с шероховатой поверхностью.



Дробленый рис получают как побочный продукт при производстве шлифованного риса. На сорта дробленый рис не делят. Ядра дробленого риса размером 1,5 мм.



Взорванный рис получают из обрушенных ядер риса, пропаренных под давлением до размягчения. При этом зерно увеличивается в объеме в 6—8 раз. Зерна взорванного риса легкие, пористые, белого цвета.



Крупы из бобовых.

Горох по способу обработки подразделяют на полированный шелушенный цельный и колотый шелушенный полированный.

Горох полированный цельный — семядоли неразделены, без ростка и семенной оболочки, с шероховатой поверхностью, желтого или зеленого цвета.



Колотый шелушенный полированный горох — это разделенные семядоли с шероховатой или гладкой поверхностью с закругленными ребрами.

Фасоль поступает в продажу в виде целых зерен.

По окраске фасоль бывает белая, цветная, однотонная, цветная пестрая.

Белая фасоль разваривается быстрее, используется для приготовления первых блюд, цветная фасоль — для приготовления вторых блюд.

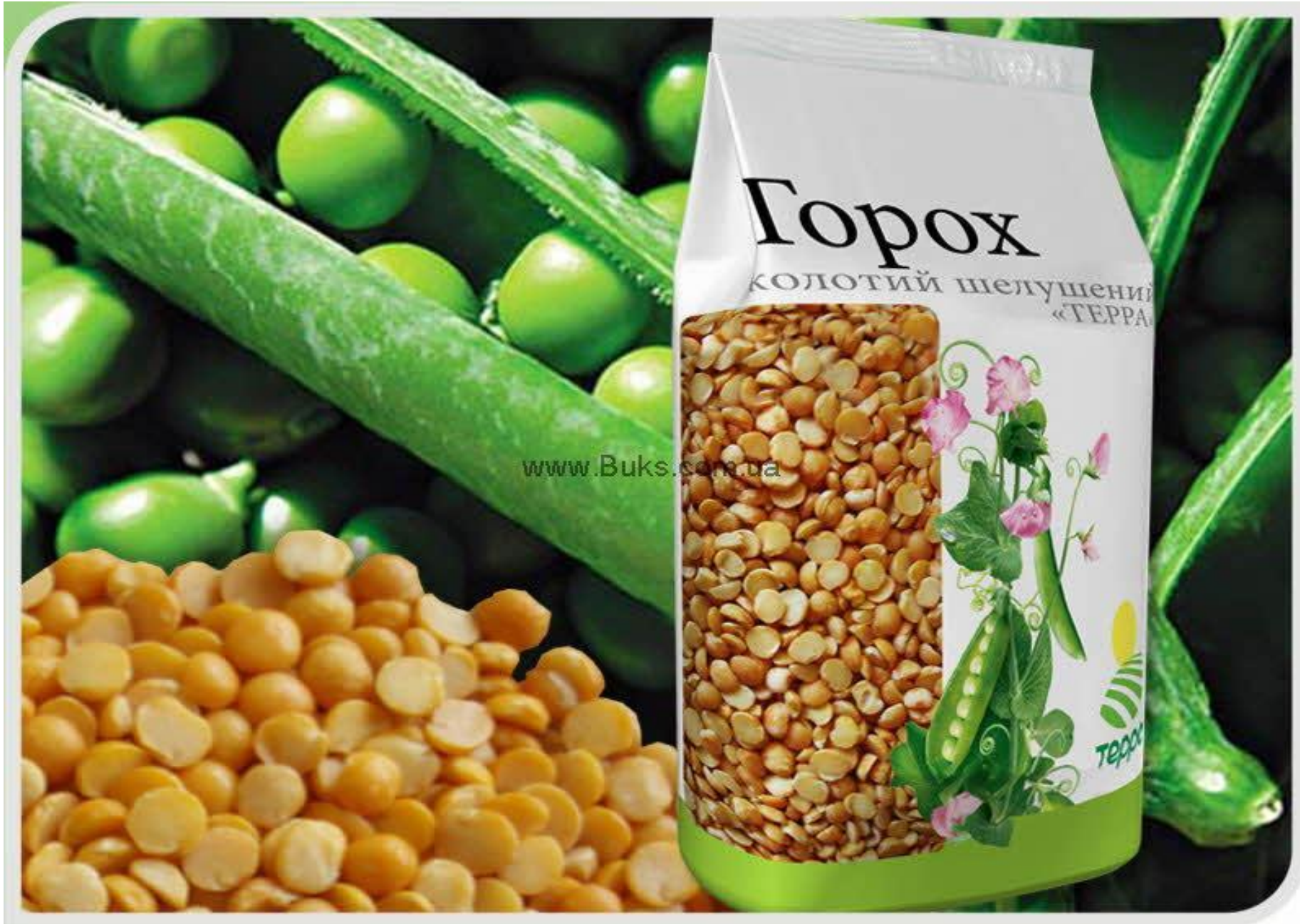


Чечевица



Колотый горох





Горох

КОЛОТИЙ ШЕЛУШЕНИЙ
«ТЕРРА»

www.Buks.com.ua

Терра

Требования к качеству круп.

Качество круп определяют по внешнему виду, цвету, вкусу и запаху.

Большое значение для качества круп имеют такие физико-химические показатели, как количество доброкачественных ядер, величина крупки, наличие посторонних примесей, зараженность амбарными вредителями.

Цвет крупы должен соответствовать данному виду.

Изменение цвета крупы свидетельствует об ухудшении ее качества и начале порчи.

Вкус свежей доброкачественной крупы слегка сладковатый, кисловатый, прогорклый привкус указывает на несвежесть крупы.

Слабая горечь допускается только в овсяной крупе. Запах крупы должен соответствовать данному виду. Несвежая крупа имеет плесневелый, затхлый запах. Влажность круп должна быть 10—15% (за исключением бобовых — 15—20%). По содержанию доброкачественного ядра и наличию примесей пшено, рисовую, гречневую, овсяную крупу делят на сорта.



Не допускается зараженность круп амбарными вредителями (клещом, долгоносиком, огневкой, хрущакom).

Упаковывают крупы в сухие, чистые мешки массой не более 50 кг.

Маркируют ярлыком, в котором указывают наименование крупы, ее вид, сорт, массу нетто, изготовителя, его адрес, дату выработки, номер стандарта.

Хранят крупу в хорошо вентилируемых чистых, сухих помещениях, при постоянной температуре не выше 18°C и относительной влажности 60—70%.

В процессе хранения в крупе происходит прогоркание жира, плесневение, она может приобретать горьковатый вкус, затхлый, гнилостный запах, повреждаться амбарными вредителями.

При правильном хранении крупы можно хранить более года, исключение составляют овсяные крупы, которые хранят 4 месяца/

