

«Бобруйский сувенир», «Осенний вальс», «Роза», «Мечта», «Бобруйский талисман».

ОАО «Красный Мозырянин» предлагает следующие наименования зефира: «Бело-розовый», «Ванильный», «Зигзаг удачи», «Карнавал», «Розовое облако», «Розовая жемчужина», «Ромашка», «Витаминизированный». Глазированный зефир представлен в следующем ассортименте: «В шоколаде», «Полесские узоры», «Волшебный», «Мишутка», «Сюрприз», «Снежный бархат», «Эллада». Отличительной особенностью ассортимента является зефир на палочке линии «Загадочный» с ароматом арбуза, банана, клубники, малины, персика, чернослива, ванили, дюшеса, крем-брюле.

В ассортименте ОАО «Конфа» можно найти зефир ванильный и бело-розовый «Донна Роза», зефир в шоколадной глазури «Конфа» и «Дон Жуан», зефир на печенье в глазури «Жако», с фруктовыми ароматизаторами «Ананасовый рай», «Лимонный рай», «Малиновый рай», «Клубничный рай», «Тропический рай», «Абрикосовый рай», набор зефира в шоколадной глазури «Святочки настрой».

Таким образом, ассортимент зефира представлен белорусскими предприятиями достаточно полно и разнообразно. Это объясняется повышенным спросом на данную продукцию и вкусовыми предпочтениями покупателей. Разработка новых изделий предполагает введение начинок из мармеладной массы, джема, варенья, а также использование новых видов сырья, позволяющих расширить ассортимент специализированного и обогащенного зефира.

<http://edoc.bseu.by>

А.М. Ивашкевич
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель **М.Л. Зенькова** — канд. техн. наук, доцент

ХАРАКТЕРИСТИКА И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУПЫ КИНОА

Киноа (лат. *Chenopodium quinoa*), или квиноа, или кинва — псевдозерновая культура, однолетнее растение, вид рода Марь (лат. *Chenopodium*) семейства Амарантовые (лат. *Amaranthaceae*), произрастающее на склонах Анд в Южной Америке. Многие представители из рода Марьевых занесены в Красную книгу [1]. Традиционная зона распространения — долины и террасы горных склонов на высоте 3000–4000 м над уровнем моря. Однако ведутся активные и успешные работы по выращиванию киноа в Тибете и Гималаях. Например, в Перу, по данным на 2011 г., урожаем киноа составил 41,2 тыс. т.

Киноа — один из самых полезных злаков. В киноа больше рибофлавина (0,318 мг/100 г), клетчатки (7 г/100 г), комплексных углеводов и фолиевой кислоты, чем в пшенице, ячмене и рисе. В крупе киноа содержится лизин (0,77 г/100 г) и нет глютена [2]. Количественное содер-

жание насыщенных жирных кислот составляет 11,37 %; мононенасыщенных жирных кислот — 27,30 %; полиненасыщенных жирных кислот — 50,45 % [3]. Наличие в киноа такого вещества, как триптофан (0,17 г/100 г), позволяет организму вырабатывать гормон радости серотонин. В среднем содержание белка составляет 17 % (для сравнения: 7,5 % в рисе, 10 % в просе, 14 % в пшенице). Некоторые сорта киноа содержат более 20 % белка. Энергетическая ценность 100 г крупы киноа составляет 337,4 ккал (1411,91 кДж). При этом 100 г крупы киноа удовлетворяют суточную потребность в белках на 19 %, в жирах — на 5,7 %, в углеводах — на 13,5 %. Удовлетворение в энергетической ценности для женщин — 14,67 %, для мужчин — 12,05 %.

Для крупы используют полужесткую транспортную упаковку, а именно картонные коробки. В розничной торговле для упаковки крупы используют пакеты из полимерных материалов. Вместимость потребительской упаковки крупы киноа — 400, 450, 500 г. Хранят крупу киноа в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складах, соблюдая санитарные правила. При хранении необходимо поддерживать температуру не выше 20 °С и относительную влажность воздуха 60–70 % без резких колебаний. Не допускается хранение крупы вместе с остро пахнущими продуктами. Срок годности крупы киноа составляет от 8 до 12 месяцев.

Идентифицируют крупу киноа по цвету (кремовый, красный, черный) и по форме крупинок (дискообразной формы). Крупа киноа имеет легкий ореховый привкус, маслянистые зерна при употреблении лопаются, напоминая икринки.

Реализуемая на белорусском рынке крупа киноа представлена российскими производителями ООО «Мистраль Трейдинг» и ООО «Компания «Ангстрем Трейдинг»». Крупа обладает многочисленными полезными свойствами, которые выделяют ее среди других представителей данной группы товаров.

Литература

1. Акопян, Ж. А. К вопросу о сохранении разнообразия маревых на особо охраняемых природных территориях / Ж. А. Акопян // Актуальные проблемы изучения и сохранения фито- и микробиоты : сб. ст. II междунар. науч.-практ. конф., Минск, 12–14 нояб. 2013 г. — Минск : Изд. центр БГУ, 2013. — С. 179–180.

2. Крупа киноа — польза и состав [Электронный ресурс] / ред. С. Шахова. — Режим доступа: <http://natpit.ru/healthiest/kinoa-krupa-polza-i-sostav>. — Дата доступа: 12.11.2016.

3. Меркулова, Н. Ю. Исследование жирнокислотного состава семян киноа [Электронный ресурс] / Н. Ю. Меркулова, Д. С. Наливайко // Хлебопродукты. — 2015. — № 5. — Режим доступа: <http://elibrary.ru/download/19601724.pdf>. — Дата доступа: 24.11.2016.