

УДК 664.6 (477)

Л. Струтинська

*старший викладач кафедри технології
та організації готельно-ресторанного бізнесу,
Чернівецький торговельно-економічний інститут
Київського національного
торговельно-економічного університету*

АМАРАНТ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ В УКРАЇНІ

Харчова промисловість – це запорука нашої продовольчої безпеки. Вона містить аж понад 40 різноманітних галузей, а це майже 20 % усього виробництва України. Українські продукти цінуються в усьому світі, адже за даними Кабінету Міністрів, значну їх частину експортують. Крім того, незважаючи на традиційність харчової промисловості для України, вона постійно розвивається, виробники підвищують стандарти та впроваджують інноваційні технології, залучають інвестиції.

Амарант – рослина, продуктами переробки якої є дійсно цінні та корисні продукти – крупа, олія, борошно. Упродовж останніх декількох років амарант стає дедалі більш популярним в Україні. Це вже не екзотична рослина, а добре знайомий інгредієнт ресторанної та кондитерської продукції на українському ринку.

За даними аналітиків у 2017 році під амарантом було зайнято всього лише 250 гектарів полів, у 2018 – вже 800 гектарів, а у 2019 – посівні площі під амарантом досягли 4 000 га, в 2020 році амарантом засіяно близько 20 000 гектарів. Обсяги вирощування амаранту в Україні істотно збільшуються, зростає і переробка. Підприємства пропонують нові унікальні амарантові продукти, а ресторанне господарство – страви функціонального призначення та здорового харчування, основним інгредієнтом яких є продукти перероблення амаранту.

Створення нової технології та нового продукту суттєво змінило уподобання та смаки споживачів. Покупцям наразі усе більше подобаються хрусткі, повітряні продукти, до того ж корисні для здоров'я.

В усьому світі тисячі технологів, аграріїв та хіміків намагаються створити нові продукти, смак яких викличе прорив у гастрономії. Не відстають у цьому й українські фахівці.

У 2019 році створено новий продукт – попамарант. Це «попкорн» зі шліфованої амарантової крупи. Ідея створення нового українського ноу-хау належить Андрієві Сазоновському, директору компанії «Healthy Generation». Виробляють повітряний амарант на Дніпропетровщині. Виробництво функціонує тільки рік, а попамарант з'явився вже у великих торговельних мережах України. Щоб зробити продукт більш вишуканим і сучасним, попамарант фасують у стіки і разом з сухофруктами, насінням чіа, горіхами або шоколадом продають споживачам у вигляді сухих сніданків. Серед розробок компанії «Healthy Generation» – безглютенові макаронні вироби з рисового борошна з додаванням амарантового, гречаного борошна і овочевих соків (буряк, томати, зелень). І все це виготовляють без додавання цукру, фруктози, глюкозного сиропу, пальмової олії та модифікованого крохмалю.

У компанії «Альфа-Хліб» розроблено хлібопекарську суміш «Амарант Мікс», одним із основних компонентів якої є амарантове борошно, яке має дуже високу харчову цінність завдяки великому вмісту мікро- та макроелементів, а також білку, який має особливу структуру і тому засвоюється в організмі набагато краще. Оптимально поєднується цей продукт із насінням кіноа, льону та соняшника, вівсяними пластівцями та цільнозерновим борошном.

Амаранту належить значне місце в харчуванні населення і тому, що в рослині міститься майже ідеальний білок, а за класичними рекомендаціями німецьких фізіологів К. Фойта і М. Рубнера, білків у раціоні повинно бути близько 18%. Адже білки становлять основу структурних елементів клітин і тканин організму, вони входять до складу ферментів, беруть участь у підвищенні імунітету. У складі амарантового борошна міститься кальцій в обсязі, що вдвічі перевищує обсяг кальцію в коров'ячому молоці, характерний високий вміст харчових волокон, клітковини, вітамінів А, В, С, D, Е, РР. Загалом здорове харчування сприяє збереженню здоров'я і поліпшенню якості життя. Крім того, зростає здатність організму чинити опір шкідливим чинником навколишнього середовища, а також підвищується фізична й розумова працездатність, подовжується активне довголіття. Амарантові

продукти переробки вже сьогодні активно впроваджують у ресторани технології, замінюючи частину пшеничного борошна на амарантове, соняшникову олію – на амарантову в салатах і смузі, використовують поамарант як інгредієнт для каш та закусок. Усі ці продукти мають багатий амінокислотний склад, який наближений до тваринного – високий вміст лізину, незамінної амінокислоти, яка є лімітувальною для рослинних білків. Так, у разі заміни 50 % пшеничного борошна амарантовим, наприклад, під час виготовлення тіста пісочного, суттєво поліпшується амінокислотний склад білка за лізином, що зростає з 37 до 70 %. Якщо провести заміну борошна пшеничного на амарантове у співвідношенні 1:2 у тісті прісному для вареників збільшується кількість білків майже в три рази, а кількість жиру зменшується на 4,2 %.

Тенденції та смаки споживачів змінюються достатньо швидко. Упродовж кількох останніх років основним напрямком, в якому рухаються всі виробники, залишається поєднання корисності виробів та оригінальності їхнього смаку. Тож використання продуктів переробки амаранту у харчовій промисловості, зокрема у хлібопекарському та кондитерському виробництві, а також у рестораних технологіях, є перспективним напрямком харчових інновацій, широким полем для творчості фахівців та науковців галузі. Оскільки вирощування амаранту зростає, переробка вдосконалюється та збільшується, асортимент урізноманітнюється, то амарант в Україні набуває статусу локального продукту.

Ключові слова: амарант, поамарант, лізин, амарантове борошно.

Список використаних джерел

1. Громадська організація «Асоціація виробників амаранту та амарантової продукції» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://amaranth-association.com>
2. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів : монографія / Дробот В. І., Грищенко А. М., Тесля О. Д., Сильчук Т. А., Місечко Н. О. – Київ : Кондор, 2016. – 242 с.
3. Спосіб виробництва вареників амарантових : патент / Струтинська Л. Т., Руснак Л. І. ; заявники та патентовласники Струтинська Л. Т., Руснак Л. І. – № 137400 від 25.10. 2019 р., Бюл. № 20.