

Овсяная каша быстрого приготовления

Выполнили: Ярмакович.В, Герасимцева.В

2022



В **сырьё** для **каш быстрого приготовления** идут не цельковые зёрна, а хлопья. Хлопья – это расплющенное зерно, которое обладает отличной способностью к поглощению влаги, поэтому **быстрые каши** способны так **быстро** развариваться. Всё зерно, которое идёт в производство **каш**, расплющивается и принимает вид тонких пластинок.



□ Производители указывают на упаковках следующие компоненты:

- овсяные
- поваренная соль;
- сахар;
- подсластитель;
- добавки – мелконарезанные ягоды, фрукты, грибы.

Дополнительных компонентов немного, поэтому существенного влияния на здоровье они не оказывают. Калорийность вареных круп от 350 ккал

Пищевые вещества	
	Овсяная
Калий, мг	362
Кальций, мг	64
Магний, мг	116
Фосфор, мг	349
Железо, мг	3,92
Йод, мкг	4,5
Марганец, мкг	5050
Медь, мкг	500
Хром, мкг	-
Цинк, мг	2,68

Технология производства овсяных каш быстрого приготовления

Цельные зерна проходят многоступенчатую очистку от мусора, шелухи, твердых частиц. Далее их расплющивают до толщины 0,3 – 0,5 мм для моментальных продуктов, 0,5 – 1,5 мм – для каш быстрого приготовления. Насечки на хлопьях делают для повышения пропускной способности, ускорения процесса варки, улучшения свойств.

После расплющивания следует гидротермическая обработка – это может быть пропаривание, приваривание, облучение инфракрасными лучами. Когда продукт дошел до нужной кондиции, его сушат при высоких температурах. От качества последнего процесса зависит консистенция будущей еды, ее полезные свойства.

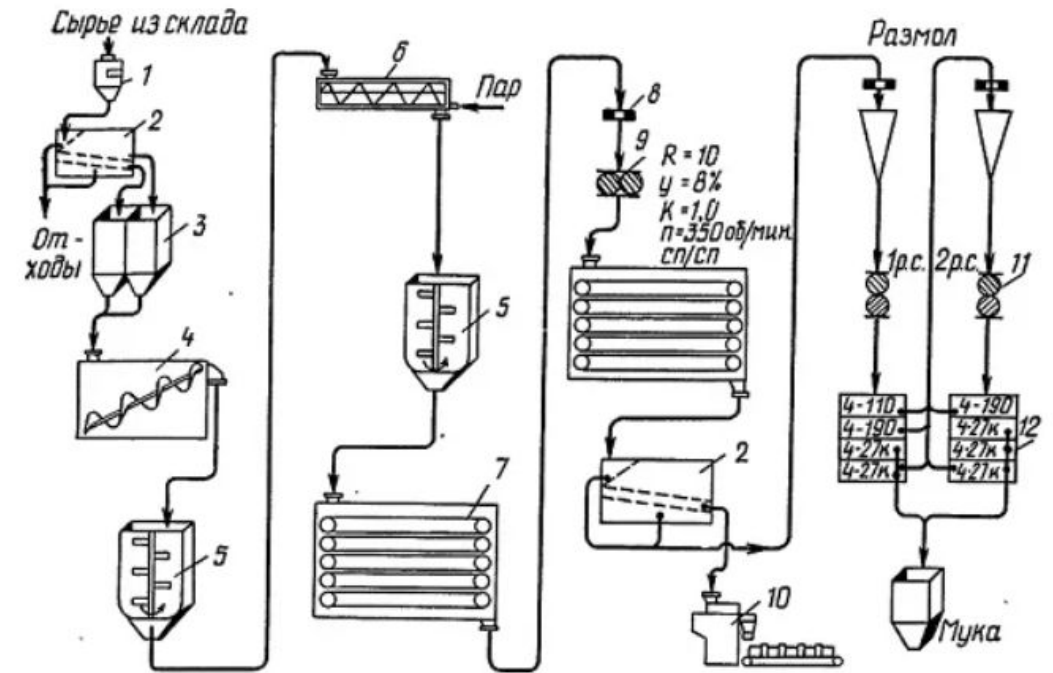


Рис. XXVII-35. Схема производства ячменной быстрорастворимой крупы:

1 — автоматические весы; 2 — воздушно-ситовой сепаратор; 3 — бункера; 4 — моечная машина; 5 — бункер с ворошителем; 6 — пропариватель; 7 — сушилка; 8 — магнитный сепаратор; 9 — плющилка; 10 — фасовочный автомат; 11 — вальцовый станок; 12 — рассев.

Оценка качества

Наименование	Моментальная овсяная каша «Скороешка» (натуральный вкус)	Каша овсяная «Домашнее бистро» (ассорти)	Каша овсяная быстрого приготовления «Вкуснакаша» (клубника)	Хлопья овсяные экстра №2, «Русский завтрак»
Происхождение	Россия	Россия	Россия	Россия
Предприятие-фасовщик	ОАО «Русский продукт», Москва	ООО «Си-Продукт» для ООО «Си-Проджект», СПб	ООО «Балтик Голд», СПб	ООО «Компания Ангстрем Трейдинг», СПб
Дата фасовки	15.01.07	19.01.07	04.03.07	27.12.06
Фасовка, г	35	294	35	400
Цена, руб.	5-15	49-40	4-60	20-90
Место закупки	«Перекресток», пр. Стачек, 99	«Карусель», Ленинский пр., 100	«Карусель», Ленинский пр., 100	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30
НД	TU 9194-027-44418433	TU 9194-003-23158083-2003	TU 9194-009-58867139-2005	TU 9294-008-33150217-98

Внешний вид и цвет по НД	Масса восстановленных молоком или водой овсяных хлопьев средней вязкости с равномерно распределенными восстановленными фруктами и ягодами в виде частиц и кусочков различных форм и размеров	Свойственный одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, крупа, овощи, грибы и мясо в виде частиц и кусочков разной формы и размеров.	Сухие смеси компонентов разной формы и степени измельчения. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Допускается незначительное количество примесей, характерных для зерновых хлопьев. Цвет – свойственный включенным в продукт компонентам	Белый с оттенками от кремового до желтого
Внешний вид и цвет фактически	свойственный	свойственный	свойственный	Белый с кремовым оттенком
Вкус и запах готового продукта по НД	Свойственные одноименным обеденным блюдам, приготовленным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, с соответствующими данному блюду вкусом и запахом мяса, грибов, овощей, пряностей. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	Свойственные включенным в продукт компонентам, без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневелый	Свойственные овсяной крупе без плесневелого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус со специфическим слабым привкусом горечи.

Вкус и запах фактически	свойственный	свойственный	свойственный	свойственный
Консистенция полуфабриката по НД	—	—	—	—
Консистенция полуфабриката фактически	—	—	—	—
Массовая доля влаги по НД, %	не более 10,0	не более 12,0	не более 15,0	не более 12,0
Массовая доля влаги фактически, %	9,0	6,7	9,4	10,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, по НД, не более	3×10^{-4}	3×10^{-4}	Массовая доля минеральной примеси не более 0,01%	Зольность (в пересчете на сухое вещество), %, не более 2,1. Фактически — 2,0%
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, фактически	0	0	Массовая доля минеральной примеси 0,00%	Кислотность в градусах, не более 5,0. Фактически 4,8
Восстанавливаемость (по способу, указанному на этикетке), по НД, мин.	3–5	не более 7	не более 12	10
Посторонние примеси, а также зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается)	не обнаружены	не обнаружены	Сорная примесь, %, не более 0,2. Фактически — 0,00%	Сорная примесь, %, не более 0,3. Фактически — 0,16%
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует