

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРЕЦКОГО ОРЕХА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Паскал М.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель - Мударисов Ф.А.,
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: грецкий орех, белки, жиры, углеводы, витамины.

В данной статье рассмотрены способы использования грецкого ореха в пищевом производстве.

Введение:

Ни для кого не секрет, что грецкий орех - самый знаменитый и наиболее ценный из всех видов своего рода. Он является ценным пищевым, лекарственным и техническим растением. И именно благодаря своим удивительным свойствам и универсальности грецкий орех нашел применение в различных отраслях, в том числе и пищевой.

Цель: дать оценку использованию грецкого ореха в пищевом производстве.

Задачи: изучить химический состав и определить полезные свойства грецкого ореха.

В составе ядер грецкого ореха содержатся различные органические и минеральные соединения, которые жизненно необходимы для нормального функционирования организму человека. А именно: белки, жиры и углеводы (13%). А также сахароза, глюкоза, крахмал, декстрины, ароматические и дубильные вещества, витамины, клетчатка (2,9%) и зола (1,6%).

Плоды грецкого ореха содержат 20% белка и 80% масла. А масло грецких орехов в свою очередь содержит жирорастворимые витамины А, D, Е, К, антиоксиданты и незаменимые (полиненасыщенные) жирные кислоты (линолевую и линоленовую).

Грецкие орехи в большом количестве употребляются в свежем виде. Так как свежие плоды имеют особо важное значение в питании, они обладают исключительно высокими пищевыми достоинствами, калорийностью и лечебно-диетическими свойствами.

Наиболее качественными считаются сорта грецкого ореха со светлой и достаточно тонкой скорлупой.

Плоды грецкого ореха широко используют в кондитерском производстве. Ведь они позволяют сделать вкус десертов и других сладких блюд более насыщенным, аромат более утонченным, а внешний вид аппетитным. И что немаловажно помогают обогатить состав изделия витаминами и микроэлементами. Орехи вводят непосредственно в тесто, используют для украшения готовой выпечки, придания законченного вида ряду десертов. Различная рецептура предусматривает применение сырого и обжаренного, целого и дробленного грецкого ореха.

Также грецкий орех применяют в плодоовощном, консервном и маслобойном производстве.

Масло из ядра грецких орехов в основном получают горячим и холодным прессованием. При горячем способе прессования выход масла бывает большой, но масло из грецких орехов, полученное при холодном извлечении, имеет более светлую «золотистую» окраску и сохраняет ароматичность, свойственную грецким орехам.

Вывод:

Исходя из вышесказанного можно сделать вывод, что грецкий орех является биологически ценным компонентом для обогащения продуктов питания. Его использование в пищевом производстве позволяет получать различные пищевые композиции с высоким содержанием полезных веществ.

Библиографический список:

1. Стрела Т. Е. С84 Орех грецкий / Отв. ред. К. М. Сытник, — Киев : Наук, думка, 1990. — 192 с.
2. Сайт - <https://www.activestudy.info/ispolzovanie-greckogo-orexa/>

USE OF WALNUT IN FOOD PRODUCTION

Pascal M.A.

Keywords: *walnuts, proteins, fats, carbohydrates, vitamins.*

This article discusses ways to use walnuts in food production.