

ОРЕХИ И МАК

Автор: Воронова Виктория, 2 курс

Научный руководитель: Н.И. Наумова, преподаватель дисциплин профессионального цикла
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», г. Барнаул

В настоящее время очень актуальной является вопрос обеспечения продовольственной безопасности нашей страны. В этой связи расширение сырьевой базы отечественного ореховодства является одним из важнейших направлений растительных аминокислот. В работе рассмотрены несколько видов орехов и мака. Оценена возможность использования в России. Показаны перспективы и задачи для расширения товарного ассортимента и объема выпуска орехов и мака в России.

Цель исследования.

Изучение перспектив развития товарного ассортимента отечественного рынка орехов в условиях импортозамещения и анализ имеющегося мирового опыта использования орехов и мака для возможного применения в России.

Задачи исследования.

1. Рассмотрение всех видов орехов и мака.
2. Изучение пользы в питании.
3. Перспективы и направления в решении проблемы расширения товарного ассортимента и объема производства отечественного ореховодства в условиях санкционного давления.

Материалы и методы.

При выполнении работы были использованы научные статьи, аналитические доклады, мнения авторитетных отечественных и зарубежных специалистов, а также нормативно-правовая база, находящиеся в открытом доступе в сети Интернет.

ОРЕХИ И МАК

Используют в целом и измельченном виде при изготовлении теста, начинки и украшении изделий. Хранят при $t = 0-4 \text{ C}$, влажность 75%

ФУНДУК

Поступает без скорлупы. Лучшие вкусовые при качества проявляет обжаривании. Произрастает в центральной и южной районах России.



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Для начинок, посыпок, украшений. Перед использованием прогревают 10-15 минут при $t = 100-110 \text{ C}$. Не жарят!



МИНДАЛЬ

Бывает горький и сладкий. Количество горького миндаля не должно превышать 4% общей массы, т.к. содержит сенильную кислоту. Применяют при изготовлении начинок, кремов, теста, казинак. Только из миндаля получают марципан высокого качества.

Миндальная мука используется для изготовления пирожных «Макаронсы».

Поступает на производство как в кожуре, так и в чистом виде, а так же в виде лепестков.

Для снятия кожуры миндаль погружают в кипяток на несколько минут



АРАХИС

Перед употреблением обжаривают, удаляют шелуху. Плоды растут и созревают в земле, их выкапывают, моют и сушат. Содержат много жира и белков, а также витамины группы В.



КЕШЬЮ

Орехи со сладковатым привкусом. Для производства восточных сладостей, тортов и пирожных. В России не произрастают, только в Индии. Содержат жиры, белок и сахар.



ФИСТАШКИ

Ярко-зеленой окраски с приятным сладковатым маслянистым вкусом. Для посыпки поверхностей кондитерских изделий.



МАК

Добавляют в тесто, готовят начинки и посыпки. Если мак загрязнен песком, его промывают и погружают в сахарный сироп. При этом песок оседает на дно, а мак всплывает. Сироп фильтруют и используют для замеса теста.



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

При предварительной обработке затраты сырья составляют на 1 кг:
Жареных орехов и ядер миндаля 1051 г сырых ядер;
Жареных дробленых орехов и ядер миндаля 1062 г сырых ядер;
Жареных тертых орехов и миндаля 1064 г сырых ядер.

Выводы.

Для решения проблемы расширения товарного ассортимента и наращивания производства орехов и мака предлагается сосредоточить усилия главным образом на **селекции**, а также продолжать исследования ГМО в закрытых системах.