

Таблица 2.

**Сырье (зерно), крупы и их нормирование по стандартам**

Название зерна	Вид крупы	Сорта, номера и марки	Гарантийный срок хранения, мес. (ГОСТ-26791-89)
1. Гречиха посевная (лат. <i>Fagopyrum esculéntum</i> )	Ядрица	Высший, I, II, III–сорта	15-20
	Продел	На сорта не делится	14-18
2. Рис посевной (лат. <i>Oryza sativa</i> )	Рис шлифованный	Экстра, высший, I, II, III – сорта	12-18
	Рис шлифованный дробленый	На сорта не делится	10-16
3. Овес посевной (лат. <i>Avena sativa</i> )	Крупа овсяная (недробленая и плющенная)	Высший, I, II – сорта	6-10
	Хлопья овсяные	Экстра(1,2,3номера), Геркулес, лепестковые	4
	Толокно	На сорта не делится	4
4. Просо обыкновенное (лат. <i>Panicum miliaceum</i> )	Пшено шлифованное	B, I, II – сорта	6-9
5. Ячмень обыкновенный (лат. <i>Hordéum vulgáre</i> )	Перловая	1, 2, 3, 4, 5 – номера	12-18
	Ячневая	1, 2, 3 – номера	10-15
6. Пшеница мягкая (лат. <i>Triticum aestívum</i> ) и твердая (лат. <i>Triticum dúrum</i> )	Полтавская	1, 2, 3, 4, 5 – номера	9-16
	Артек	Не делится	9-14
	Манная	M, MT, T – марки	7-10
7. Кукуруза (лат. <i>Zea mays</i> )	Крупа кукурузная дробленая	1, 2, 3, 4, 5 – номера	6-10
	Шлифованная	На сорта и номера не делится	
	Крупа кукурузная дробленая крупная		
	Крупа кукурузная дробленая мелкая		
8. Горох посевной (лат. <i>Pisum sativum</i> )	Горох цельный	I, II – сорта	17-24
	Горох колотый	I, II – сорта	15-20
9. Фасоль обыкновенная (лат. <i>Phaséolus vulgáris</i> )	Фасоль-крупа	На сорта не делится	18-20
10. Чечевица пищевая (лат. <i>Lens culinaris</i> )	Чечевица-крупа	На сорта не делится	12-14

Показатели качества круп. Общими для всех видов крупы показателями качества являются органолептические (цвет, запах, вкус) и физико-химические (влажность, наличие посторонних примесей, количество доброкачественного ядра, крупность и степень выравненности крупы, наличие металломагнитных примесей)

Свежая крупа должна иметь типичный для нее цвет, однотонный без существенных различий в окраске отдельных крупинок. Каждый вид свежей крупы имеет слабо выраженный аромат. Затхлый, плесневелый, мышинный, бензиновый или какой-либо другой посторонний запах не допускается.

Качественная крупа имеет обычно пресный или слегка сладковатый вкус.

Таблица 3.

**Бальная характеристика кулинарных показателей качества готовой каши**

№ п/п	Признак качества	Характеристика признака	Оценочный балл
1.	Запах	Типичный для данного вида крупы, ярко выражен	5
2.	Запах	Типичный для данного вида крупы, но выражен слабо	4
3.	Запах	Не выражен (отсутствует)	3
4.	Запах	Нетипичный, слегка измененный (лежалый, солодовый и др.), но выражен слабо	2
5.	Запах	Нетипичный, посторонний, выражен довольно значительно	1
6.	Цвет	Типичный для данного вида крупы, однотонный	5
7.	Цвет	Типичный для данного вида крупы, однотонный, слегка потемневший (или посветлевший)	4
8.	Цвет	Типичный для данного вида крупы, но не однотонный (пестрый)	3
9.	Цвет	Измененный (посветлевший или потемневший)	2
10.	Цвет	Нетипичный (значительно измененный в связи с ухудшением качества)	1
11.	Консистенция	Типичная, однородная, рассыпчатая	5
12.	Консистенция	Типичная, однородная, мало рассыпчатая (липковатая или жестковатая)	4
13.	Консистенция	Типичная с наличием неоднородно разваренных крупинок	3
14.	Консистенция	Типичная, однородная (липкая или жесткая)	2
15.	Консистенция	Нетипичная, неоднородная, местами водянистая, липкая	1
16.	Вкус	Типичный для данного вида крупы, ярко выражен	5
17.	Вкус	Типичный, выражен слабее (может ощущаться жестковатость при разжевывании)	4
18.	Вкус	Не выражен (отсутствие характерного вкуса)	3
19.	Вкус	Нетипичный со слабо выраженным посторонним привкусом (лежалым, солодовым, кисловатым, горьковатым и др.)	2
20.	Вкус	Нетипичный, несвежий (посторонний, выражен довольно сильно)	1

Влажность для разных видов крупы должна быть не более 12-17%, продукция, предназначенная для длительного хранения или отгрузки в отдаленные районы, должна быть суше на 1,0-1,5%, чем используемая для текущего потребления. Нормируется сорную примесь, необрушенные зерна, испорченные ядра, битые или колотые ядра, мучка. В составе сорной примеси особенно строго учитывают минеральную, вредную примеси и испорченные ядра. Установлены норы по содержанию не шелушенного зерна, битых(колотых) ядер и мучки. Мучка — это мелкие частицы плодовых и семенных оболочек, алейронового слоя, зародыша и эндосперма, проходящих через сито с отверстием 1,5 мм. Содержание доброкачественного ядра рассчитывают на основании данных о количестве примесей. Взятая навеска принимается за 100%, и из этой величины вычитают процент сорной примеси, не шелушенных зерен, испорченных крупинок, мучки, а также процент битых (колотых) ядер сверх допустимой стан дартом нормы. Крупность и степень выравненности крупы являются важными показателями, который влияет на кулинарные достоинства крупы. Содержание металломагнитных примесей не должно превышать 3 мг на 1 кг крупы. Размер отдельных частичек — не более 0,3 мм в

наибольшем линейном измерении, а масса — не более 0,4 мг. Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается.



1.1

1.2

Рис 1. Крупа в варочных пакетиках  
(1.1 — пакетик кукурузной крупы,

1.2 — коробки с варочными пакетиками гречневой крупы ядрицы)

Для объективной характеристики кулинарных достоинств крупы разработана балльная оценка готовой каши [1,16,17]. Балльная система позволяет получить сравнимые результаты и придать органолептической оценке большую объективность и точность. Оценку проводят по таким признакам качества, как запах, цвет, консистенция, вкус. Каждому из них дана характеристика применительно к крупяной продукции. Признаки качества расположены в порядке естественной последовательности сенсорной оценки. Каждому признаку присвоен балл, равный пяти. В зависимости от изменения этого признака снижается оценка в порядке, указанном в табл. 3.

Выбранные признаки при характеристике каши имеют неодинаковое значение. Так, очень важно, чтобы каша имела приятный типичный вкус, обладала хорошим запахом.

Для каждого признака качества подобран коэффициент весомости. При оценке вкуса он равен 8, запаха — 5, консистенции — 4, цвета — 3. Умножая оценочный балл на коэффициент весомости, получают суммарную оценку в баллах (вкус —  $5 \times 8 = 40$ ; запах —  $5 \times 5 = 25$ ; консистенция —  $5 \times 4 = 20$ ; цвет —  $5 \times 3 = 15$ ). Каша из крупы отличного качества должна иметь не ниже 90 баллов, хорошего качества — от 89 до 80 включительно, удовлетворительного — от 79 до 60 баллов включительно. Каша, получившая оценку ниже 60 баллов, имеет настолько ощутимые дефекты вкуса, запаха и других признаков качества; что должна считаться непригодной в пищу.

В последнее время широкое распространение получило продажа круп в специальных варочных пакетиках (Рис 1). Варочный пакетик изготовлен из пищевой перфорированной пленки высокой прочности специально для продуктов, проходящих термообработку в упакованном виде. Сегодня основные производители дублируют изготовление традиционных круп с такими же сортами, но в варочных пакетиках. Использование варочных пакетиков значительно упрощает процесс порционного приготовления каш и гарниров. Перед варкой крупа не нуждается в промывке или переборке, она не пригорает и не прилипает к стенкам кастрюли. Чаще всего пакетики в рознице продаются упакованными в бумажные коробки массой 400-800 г. В каждую коробку помещают 5-10 пакетиков массой по 80 г.



Крупа овсяная - 450 г  
Крупа овсяно-пшеничная - 450 г  
Хлопья 5 злаков - 400 г  
Хлопья овсяные - 0.5 кг  
Горох колотый - 1 кг  
Крупа кукурузная - 1 кг  
Крупа ячневая - 1 кг  
Крупа пшеничная «арнаут» - 1 кг  
Крупа кукурузная № 5 малай «Экстра» - 1 кг