



КРУПА

Авторы: Е. М. Мельников

КРУПА, пищевой продукт, целые или дроблёные (иногда расплющенные в виде хлопьев и др.) семена разл. культур, с которых удалены несъедобные плёнки (оболочки). Сырьём для выработки К. служат семена ок. 10 разл. культур. В РФ традиц. культурами для произ-ва крупяных продуктов являются гречиха, рис, просо, овёс, горох, пшеница, ячмень (перловая и ячневая К.), кукуруза. К. хорошо разваривается и усваивается организмом, используется в осн. для приготовления каш и супов. К. – ценный продукт питания. К. из разл. культур существенно отличаются по химич. составу, содержанию углеводов, белка, жира, минер. веществ, витаминов и др. По соотношению осн. питательных веществ наиболее благоприятный состав имеют гречневая К. (ядрица и продел), овсяная К., овсяные хлопья и горох, в несколько меньшей степени – пшеничная К., пшено, рисовая крупа.

Целую или дроблёную К. получают после удаления (шелушения) с зерна наружных оболочек – цветковых плёнок (овёс, рис, ячмень, просо), плодовых (гречиха, пшеница, кукуруза) или семенных (горох) оболочек.

Манная крупа отбирается из продуктов размола при произ-ве сортовой пшеничной муки. Отделяемый при произ-ве кукурузной К. зародыш служит ценным сырьём для произ-ва кукурузного масла.

С целью лучшего удаления наружных плёнок (в ряде случаев, напр., для инактивации липолитич. ферментов) применяют гидротермич. обработку зерна (иногда крупы), т. е. пропаривание в течение 3–5 мин при давлении пара до 0,25 МПа, что позволяет улучшить не только технологич. свойства зерна, но и потребительские достоинства готовой продукции (существенно снижает длительность приготовления, а сваренная К. становится более рассыпчатой). Обязательно должны быть пропарены либо зёрна овса, либо К. из него. При произ-ве большинства видов К. после шелушения зерна и

удаления наружных плёнок применяют также шлифование полученного ядра, что приводит, напр., к удалению волосков с поверхности овсяного ядра, удалению части плодовых и семенных оболочек у риса, пшена и др.

Многие виды К. требуют достаточно длительного времени приготовления, поэтому с кон. 20 в. существенно расширился ассортимент продуктов быстрого приготовления (напр., хлопья из гречневой крупы, пшена и др.), готовых к употреблению. При выработке пшеничной, ячменной и др. видов К. значит. часть пищевых веществ, а также пищевых волокон удаляется из зерна в отходы. Разработаны и применяются ресурсосберегающие технологии произ-ва крупяных продуктов, напр. хлопьев из ячменя, пшеницы, ржи.

К. из целого ядра в зависимости от содержания примесей, нешелушённых зёрен и ряда др. показателей классифицируют по сортам (напр., гречневая ядрица – 1-й, 2-й, 3-й; овсяная – высший, 1-й, 2-й). К. дроблёную разделяют по номерам в зависимости от размера крупинок (первый номер – самая крупная К.): перловая – 5 номеров, ячневая – 3 номера, пшеничная – Полтавская (с 1-го по 4-й номер) и Артек (5-й номер), кукурузная – 5 номеров.