

УДК 664.6/7

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Старкова Ирина Александровна

магистрант

Боздникина Надежда Владимировна

магистрант

Блинникова Ольга Михайловна

кандидат технических наук, заведующий кафедрой

o.blinnikova@yandex.ru

Новикова Ирина Михайловна

кандидат технических наук, старший преподаватель

tditv2012@yandex.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация: в статье рассматривается история появления макаронных изделий, химический состав и пищевая ценность макаронных изделий группы А.

Ключевые слова: макаронные изделия, история появления, пищевая ценность.

Макаронные изделия изготавливали с незапамятных времен – рецепты их приготовления встречались еще в древнеримских трактатах по кулинарии.

Исторически доказано, что родиной макаронных изделий является Италия. В средние века прессующие устройства приводились в действие посредством лошадиной силы или на водяных мельницах, а при появлении первых машин появились паровые агрегаты. Документальное упоминание приготовления блюд из макарон относится к началу XII века.

В России мелкое кустарное производство макаронных изделий появилось при правлении Петра I. Годом зарождения макаронной отрасли в России считается 1797, когда была открыта первая макаронная фабрика в Одессе. Макаронные изделия прижились и остаются в России популярными до сих пор.

В 1933 году был создан макаронный пресс, в котором в едином агрегате непрерывного действия были совмещены все операции по приготовлению макаронных изделий, вплоть до сушки [1, 3]. Дальнейшее развитие макаронного производства, продолжающееся и в наше время, идет по пути совершенствования технологии и техники замеса, формования теста, сушки изделий, расширения ассортимента продукции.

Макаронные изделия едят регулярно около 80% населения. Таким образом, макаронные изделия вместе с хлебом, подсолнечным маслом, сахаром, крупами. Яйцами и молочными продуктами вошли в группу товаров повседневного спроса или так называемую группу «жизненно необходимых» товаров [5].

Макаронные изделия – это продукт, занимающий одно из первых мест в рационе многих россиян, так как имеют не только хорошие вкусовые свойства, но и высокую питательную и пищевую ценность. Они средне калорийны, но и содержат достаточное количество белков. Вдобавок они богаты витаминами группы В, снижающим усталость.

Макаронные изделия характеризуются высокой питательной ценностью, хорошей усвояемостью, быстрой развариваемостью. Пищевая

ценность макаронных изделий зависит от сорта муки и обогатительных добавок. Химический состав макаронных изделий приведен в таблице 1.

Таблица 1

Химический состав макаронных изделий

Показатель	Макаронные изделия группы А, сорт			
	Высший	Первый	Молочные, высший	«Мозаика», высший
Вода, %	13,0	13,0	13,0	13,0
Белки, %	10,4	10,7	11,5	11,2
Жиры, %	1,2	1,3	2,9	1,1
Моно- и дисахариды, %	2,0	2,3	4,8	1,9
Крахмал и декстрины, %	67,7	66,1	62,2	67,2
Клетчатка, %	0,1	0,2	0,2	0,3
Зола, %	0,5	0,7	0,9	0,9
Минеральные вещества, мг/100г:				
Na	3	4	33	45
K	123	178	188	212
Ca	19	25	86	35
Mg	16	45	25	25
P	87	116	139	96
Fe	1,6	1,5	1,2	1,6
Витамины, мг/100г:				
B1	0,17	0,25	0,17	0,18
B2	0,04	0,08	0,08	0,05
PP	1,21	2,20	1,21	1,30
Энергетическая ценность, ккал	337	335	345	337

Из таблицы видно, что в среднем макаронные изделия содержат: 70-75% углеводов; 10,4-11,8% белков; 0,9-2,7% жиров; 0,1-0,2% клетчатки; 0,9% золы. Белки макаронных изделий усваиваются на 85%, жиры на 93%, углеводы – 96%. Однако белки макаронных изделий нельзя считать полноценными, так как содержат недостаточное количество таких незаменимых аминокислот, как метионин, лизин, треонин. Для повышения биологической ценности макаронных изделий в них вводят яичные и молочные продукты.

Среди минеральных веществ много калия, магния, фосфора, натрия, но мало кальция. Преобладают витамины группы В и РР. Энергетическая ценность 100г макаронных изделий – 332-346 ккал, или 1389-1448 кДж.

Наиболее высокую пищевую ценность имеют макаронные изделия специального назначения для детского и диетического питания, в рецептуру

которых входят витамины В1, В2, РР, аскорбиновая кислота, молочно-белковые концентраты, глицерофосфаты железа, кальция и другие биологически-активные добавки [2-4].

В макаронных изделиях группы А больше питательных веществ, чем в группе Б и В. Крахмал, содержащийся в зерне, после обработки в макаронных изделиях из твердой пшеницы остается в кристаллической форме, поэтому он не дает человеку толстеть.

Список литературы:

1. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник для вузов / Т.Н. Иванова. – М.: «Академия», 2004. – 287 с.
2. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства: Учебник для вузов / Г.М. Медведев. – М.: КолосС, 2000. – 271 с.
3. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. – СПб: ГИОРД, 2005. – 416 с.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Под ред. Т.Г. Родиной. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
5. Управление качеством пищевых функциональных ингредиентов: монография / Л.Г. Елисеева, А.В. Рыжакова, И.А. Махотина [и др.]. – Москва: Изд-во, 2013. – 212 с.

UDC 664.6/7

**THE HISTORY OF THE ORIGIN AND NUTRITIONAL
VALUE OF PASTA**

Starkova Irina Alexandrovna

undergraduate

Bozdnikina Nadezhda Vladimirovna

undergraduate

Blinnikova Olga Mikhailovna

Candidate of Technical Sciences, Head of the Department

o.blinnikova@yandex.ru

Novikova Irina Mikhailovna

Candidate of Technical Sciences, Senior Lecturer

tditv2012@yandex.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation: the article deals with the history of the appearance of pasta, the chemical composition and nutritional value of group A pasta.

Key words: pasta, history of appearance, nutritional value.