

високою вмістністю перевищували відповідні показники за попередній період на 110,3 ($p > 0,000$) та 45,1 % ($p > 0,000$) відповідно.

Досліджування молока, отриманого весною від усіх груп тварин характеризується високим вмістом фосфатидолипіду з коливанням інтенсивності піку від 174,8% (вмістні тварини) до 202,6% (лебединські корови). Тригліцеридна фракція молока, яка містить молекулу пальмітинової кислоти також мала високі показники, однак незначне перевищення з попередніми зразками мала група щетинорослих привітких корів (5,8 та 25,5 % відповідно).

Таким чином ми бачимо, що найвищі коливання тригліцеридної фракції молочного жиру досліджуваних зразків молока бурих корів характерні для весняного періоду.

Отже, проведені нами дослідження підтвердили отримані і іншими науковцями дані про достовірний вплив пори року на жирнокислотний склад молока корів.

УДК 664.14

*Димитриєвич Л.Р., Сумської національний аграрний університет, Іваницька Л.Ф.,
Харьковский государственный университет питания и торговли, Журба В.О., Сумської
національний аграрний університет, Україна*

ОТ ПРЕДКОВ ДО СОВРЕМЕННОСТИ

По мнению специалистов научно-исследовательских институтов питания спокон веков отечественная пища, что столетиями стояла на столах наших предков по своим пищевым достоинствам не уступает требованиям современных физиологов. Поэтому современная технология не претендует на иррациональные тенденции предков. Которые при составлении своего рациона учитывали не только калорийность пищи, а и полезность используемого сырья, и выбор ведения технологической обработки. Славяне, как известно, занимались земледелием, успешно обрабатывая землю на всей территории государства, излавна селяли пшеницу, ячмень, просо. Оптимальным питанием для большинства человечества есть то, что является традиционным для данной нации и сформированное вкусом.

Объединяющей основой славянской кухни является приготовление разнообразных каш с использованием разных видов круп. «Проматерью хлеба» величали кашу в народе, и так на Руси повелось, что «русского мужика без каши не накормишь». Все крупы из которых готовят каши содержат целый набор необходимых для организма человека веществ: углеводов, белков, кальция, железа, калия, витаминов группы В и др. Основных преимуществ использования в питании каш – легкое усвоение прошедших тепловую обработку белков, углеводов и др. веществ, являющихся источником энергии.

Анализ разных литературных данных свидетельствует, что изделия с использованием каши носили следующие названия: полба, варзени, пята, салыник, кутя, куляга та др. Под названием «пшеница» в рукописях 14-17 столетия варили вязкую кашу, соединяли с яйцом, формовали в виде тонких коржей или блинчиков и обжаривали на сковородках. Эти изделия ели с кислым молоком, сметаной, с брусничкой, сахаром и даже подавали к уху и другим супам.

Очень часто родители жалуются, что дети не любят каши, поэтому мы предлагаем завулгаровать их использование при приготовлении блинчиков. Во время поста их можно готовить на воде, овощных и плодово-ягодных отварах.

Для приготовления блинчиков предлагаем варить вязкие каши из нескольких круп, прежде всего – гречихой, пшеничной, овсяной как и натуральном виде так и предварительно измельченных круп, далее кашу охлаждают до 60°C, добавляют яйца, взбитые с сахаром и молоком, добавляют пшеничную муку – 2-5%. При варке каши из не измельченных круп, всю смесь необходимо измельчить и взбить при помощи блендера, затем выпекать на подстеленной и смазанной маслом сковородке. Приготовленные изделия обладали нежной структурой, достаточной эластичностью. Их можно декорировать как натуральными, так и фаршированными различной начинкой (фруктовой, ягодной, мясной, рыбной, творожной и др.) с маслом, сметаной, различными соусами. Изучены все технологические показатели этих из-