

Макарона з ароніі, жэлацінкі з эхінацэі і абляпіхі, булчакі з вітаміннымі дабаўкамі — над вытворчасцю гэтага працуюць маладыя вучоныя інжынерна-тэхналагічнага факультэта Гродзенскага дзяржаўнага аграрнага ўніверсітэта.

Не так даўно Ала Пакрашынская, навуковы супрацоўнік, выкладчык кафедры тэхналогіі захавання і перапрацоўкі расліннай сыравіны, абараніла кандыдацкую дысертацыю па тэме "Тэхналогія вытворчасці макаронных вырабаў з парашком ароніі чарнаплоднай у якасці тэхналагічнай і смакаараматычнай дабаўкі". Але гэтага магло і не быць: паступаючы пасля школы ў Беларускі дзяржаўны ўніверсітэт харчовых і хімічных тэхналогій, А.Пакрашынская думала, што пойдзе працаваць на хлебазавод.

"Падчас навучання, назіраючы за выкладчыкамі, разумела, што мне падабаецца іх работа, — успамінае студэнцкія гады А.Пакрашынская. — Я ўжо тады сябе бачыла выкладчыкам. У нас былі цікавыя практыкі на хлебазаводзе, але паміж вытворчасцю і навукі я выбрала апошнюю, за што вельмі ўдзячна сваім педагогам".

Пасля пераезду ў Гродна А.Пакрашынская прыйшла на інжынерна-тэхналагічны факультэт Гродзенскага дзяржаўнага аграрнага ўніверсітэта і, не хаваючы, сказала дэкану, што хоча ў іх працаваць.

"Гэта быў смелы крок, — прызнаецца Ала Пакрашынская. — Але я рада, што ўсё склалася менавіта так. Працуючы, я паступіла ў аспірантуру ў Навукова-практычны цэнтр па харчаванні Нацыянальнай акадэміі навук і пачала працаваць над дысертацыяй "Тэхналогія вытворчасці макаронных вырабаў з парашком ароніі чарнаплоднай у якасці тэхналагічнай і смакаараматычнай дабаўкі". Над дысертацыяй працавала доўга і не так даўно яе абараніла.

Пакуль Ала Пакрашынская працавала над дысертацыяй, на "Лідахлебапрадукце" была праведзена апрабаванне яе даследаванняў: прафесійным вытворцам макаронных вырабаў было цікава, як аронія чарнаплодная ўзбагаціць макарону і ці можна зацікавіць гэтым спажытоў.

# З колерам ароніі



"Тэма дысертацыі была выбрана не выпадкова, — раскрывае сакрэты малады вучоны. — Тая макарона, што прадстаўлена на рынку ў нашай краіне, вырабляецца з хлебапяркай мукі. Макароннай мукі з цвёрдай пшаніцы ў нашай краіне мала, у асноўным яна закупляецца. Відавочна, што тая макарона, якая вырабляецца з мукі з цвёрдай пшаніцы, мае больш высокі кошт у параўнанні з макаронай з хлебапяркай мукі. Не кожны пакупнік можа сабе дазволіць набываць макарону з цвёрдых гатункаў. Я доўга вывучала асартымент макарон, што прадстаўлена на замежных рынках, — ён даволі багаты, а колер прадукцыі мяняецца ў шырокіх дыяпазонах. У магазінах нашай краіны былі прадстаўлены макаронныя вырабы з дабаўленнем ламінарыі, папрыкі, куркумы. Мы вырашылі рызыкнуць і тым самым не толькі прадставіць новы гатунак, але і пашырыць выкарыстанне мясцовых ягад. Першапачаткова ў рабоце я выкарыстоўвала абляпіху, шыпыну, чырвоную рабінку, чарніцы, брусніцы, журавіны, а таксама садовыя чырвоныя і чорныя парэчкі.



З гэтага мноства выбрала аронію, але з асяжонасцю: як такі цёмны колер успрыме пакупнік? Ці зверне ўвагу на такую макарону? Калі пачала вывучаць уплыў парашка ароніі на тэхналагічныя якасці мукі, на якасць гатовых вырабаў і іх трываласць, на тое, як яны гатуюцца (хацелася, каб макарона не распаў-

залася падчас варкі), зразумела, што зрабілі правільны выбар".

У парашку ароніі чарнаплоднай утрымліваецца вялікая колькасць пекцінавых рэчываў, што робіць структуру сухіх вырабаў больш шчыльнай, а значыць, у пачку з макаронай будзе менш крошак і надломаў, — пакупнікі звяртаюць на гэта ўвагу.

"У спецыялізаванай лабараторыі мы вывучалі склад вырабаў да варкі і пасля яе. Падчас варкі макарона, вырабленая з ужываннем ароніі чарнаплоднай, не распаўзаецца і не страчвае форму, — прэзентуе свой прадукт Ала Пакрашынская. — Калі гатуюцца, яны не афарбоўваюць ваду ў цёмны колер, толькі надаюць ёй лёгкае зялёнае адценне. А гатовы прадукт, дзякуючы ароніі, абагацаецца мінеральнымі рэчывамі, вітамінамі, яго амінакіслотны склад паляпшаецца.

Калі прапаноўвалі людзям пакаштаваць макарону, спачатку яны скептычна ставіліся да гэтага: цёмны чарнічны колер насцярожваў, але пасля таго як пакаштавалі, гаварылі, што смак цікавы. Большасць яна нагадвала варэнікі. Ягады для вытворчасці макаронных вырабаў кафедра закупляла самастойна. У спецыялізаваных лабараторыях аронію сушылі і здрабнялі ў парашок".

Пробную партыю макаронныя згадзілася выпусціць прадпрыемства "Лідахлебапрадукт". Лінія па вытворчасці, якая ўстаноўлена на заводзе, аўтаматызаваная, на ёй вырабляецца да 2 тысяч кілаграм макарон у гадзіну.

"Мы не маглі прынесці кілаграм ароніі і сказаць, каб нам зрабілі макарону, — працягвае А.Пакрашынская. — Каб атрымаць пэўны аб'ём макаронных вырабаў, трэба было прывезці на завод 50 кілаграм парашку ароніі. Такі аб'ём закупілі ў Санкт-Пецярбургу. Дарэчы, сёлета ў мяне будзе магістрант, з якім будзем працаваць з макухай ад ароніі (тое, што застаецца пасля сушкі ягад). Абавязкова вывучым яе паказчыкі, хімічны склад і паспрабуем прымяніць у вытворчасці. Каштоўны прадукт, які прыносіць карысць здароўю, не павінен прападаць".

Разважаючы над тым, ці рэальна наладзіць вытворчасць макарон з парашком ароніі і, як вынік, убачыць яе ў магазінах, Ала Пакрашынская сказала, што нічога немагчымага не існуе.

"Галоўнае, знайсці тых, хто пагодзіцца вырабляць макарону ў невялікім аб'ёме і зможа прадставіць для гэтага сваю вытворчасць", — падсумавала А.Пакрашынская.