

## КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ТА НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ СОРИЗУ

І. Пророчук, студент 2-го курсу СТН, спеціальність “Агрономія”  
Науковий керівник – д.с-г.н., професор І.П. Рихлівський  
*Кафедра землеробства*

Сориз – круп’яна, кормова та технічна культура. Початково планувалось вирощувати для отримання продовольчого та кормового зерна. Проте за хімічним та дегустаційним аналізами воно визнано відмінною сировиною для круп, близьких до рису. Містить 11,1% білка, 0,17 % лізину, 1,1 % жиру, до 80 % крохмалю, 1,5 % цукру, велику кількість мінеральних речовин і вітамінів. Особливої уваги заслуговує токоферол (вітамін Е), який рахується одним із факторів довголіття. Здатність волокон крупи виводити з організму радіонукліди, а також стабілізувати роботу жовчного міхура, роблять цю крупу дієтичним продуктом в харчуванні дорослих і дітей. Прикладом промислового використання зерна соризу є Херсонський крупозавод «Оksamит», з потужністю дійової переробки біля 40 т. Сировинна база 2001 року – 15 тис. га посівних площ. В місті також працює цех «сухих сніданків», де виготовляють POP-SORIZ до чаю, POP-SORIZ до пива, «Східні солодощі» і т.п.

Другий напрям використання соризу – це в тваринництві і птахівництві. Встановлено, що продуктивність курей-несучок, яким згодовувався сориз, збільшувалась на 25-40 % порівняно з тими, що кормились пшеницею і кукурудзою.

Третій напрям, самий пріоритетний, - це отримання горілчаного спирту та етанолу. Кишинівське виробниче об’єднання «Віта» зерно соризу використовує як пивоварну сировину. Тут рахують, що за такими показниками, як екстрактивність зерна, характер проходження процесу бродіння і кольору пива, сориз не поступається ячменю і повністю відповідає технологічним вимогам виробництва.

Як сільськогосподарська культура продовольчого використання, полягає в здатності: у суміші з борошном слабких пшениць давати сировину для макаронних виробів типу «спагеті»; підвищувати кондитерські якості борошна м’яких пшениць при виготовленні печива (мікропористість і інші органолептичні показники); зв’язувати і виводити з організму токсини; отримувати крупи для дієтичного, дитячого і гериатричного харчування; забезпечувати показники екструзії на рівні канадських та аргентинських кукурудзяних круп.

Соризна крупа досить технологічна. З неї можна виробляти готові до споживання солодкі пластівці, повітряні зерна з наступним їх дражуванням карамеллю, арахісом, поп-корном, що користуються великою популярністю в споживачів, особливо сніданки для здорового харчування зі зниженим вмістом солі, жиру і підвищеною щільністю клітковини.