**Гордеева Д.П., ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків**

**ТЕХНОЛОГІЯ СУПІВ-ПЮРЕ З БІЛОГО ГРИБА З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА З ПЕРЛОВОЇ КРУПИ ЯК ЗГУЩУВАЧА**

Проблема харчування людини, вироблення достатньої кількості їжі смачної здорової, що забезпечує потреби різних груп населення є завжди актуальною. Кінцевою метою всіх сфер вироблення харчових продуктів є не тільки отримання прибутку, а й покращення здоров’я та задоволення потреб населення. Тому розвиток технологій харчування базується на наукових основах.

Загальновідомо, що супи є невід′ємною частиною раціону людини. Пояснюється це тим, що вони покращують виділення шлункового соку, збуджують апетит і тим самим покращують травлення, благотворно діють на засвоєння страв. Тому при підборі продуктів для приготування супу необхідно використовувати продукти максимально багаті вітамінами. мінеральними солями та клітковиною.

В Україні виробляється велика кількість продуктів харчування, але на сьогоднішній день загальновідомою Україна є, як сільхозвиробник та експортер злакових культур. Згідно з цим перлова крупа, яка виробляється з пшениці та ячменю, має порівняно невисоку вартість і є доступною для всіх верст населення і може використовуватись для приготування супів. Вживання супів є дуже важливим, особливо зараз, коли дуже поширеним є захворювання кишково-шлункового тракту, навіть з дитячого віку. При цих захворюваннях дієтологи рекомендують вживати не просто суп, а крем-суп. Крем-суп – це перша страва, яка готується на бульйоні чи воді, всі інгредієнти якої, перетираються у однорідну суміш.

Крем-суп вважається не тільки смачною, а ще дуже корисною стравою, адже його інгредієнти дрібно перетерті і розбавлені бульйоном, в якому вони варилися. Такий спосіб приготування дозволяє підвищити засвоюваність супу, а їх ніжна консистенція значно полегшує роботу всього шлунково-кишкового тракту. Крем-супи особливо корисні для людей, що знаходяться в реабілітаційному періоді і людей після важкої хвороби. Вживання супів дозволяє отримати всі необхідні поживні речовини, не перевантажуючи при цьому органи травлення і не витрачаючи на нього сили. Крем-суп можна зробити ще більш корисними, збагативши їх перловою крупою, виготовленою з ячменю. Перлова крупа добре підходить для приготування слизових і протертих супів для механічно і хімічно щадних дієт. Відвар перлової крупи корисний при хворобах печінки, надає пом'якшувальну, обволікаючу, заспокійливу, кровоочисну, відхаркувальну та загальнозміцнюючу дію. Крем-суп з білих грибів цінується за органолептичні характеристики, а додавання перлової крупи надасть страві необхідні поживні та енергетичні показники. Перлова крупа багата мікроелементами і вітамінами. У крупі міститься багато калію, заліза і кальцію. Присутні й такі елементи: мідь, цинк, марганець, молібден, кобальт, стронцій, йод, хром, бром, а також і фосфор. Так само, як і крупа вівсяна, перловка досить багата вітамінами групи В і А, D, Е, РР. За кількістю клітковини перловка набагато перевершує пшеницю. Білок, який міститься в перлової крупі, по харчовій цінності перевершує білок пшеничного зерна. Перлова крупа не тільки збагачує крем-суп, але і згущує його, що дозволяє добитися необхідної консистенції.