

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СПАГЕТТИ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ The technology of production of spaghetti from red lentils

**В. А. Блинова**, студент

**Н. Л. Лопаева**, кандидат биологических наук, доцент  
Уральский государственный аграрный университет  
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

### **Аннотация**

Производство спагетти из красной чечевицы - это процесс, который требует особого подхода и технологий. В этой статье мы рассмотрим этапы производства данного продукта, начиная с выбора высококачественной чечевицы и заканчивая упаковкой готовых спагетти. Мы также рассмотрим преимущества использования красной чечевицы для производства пасты по сравнению с традиционными видами муки, а также дадим рекомендации по приготовлению и потреблению данного продукта [1].

**Ключевые слова:** чечевица, спагетти, польза, переработка.

### **Summary**

The production of spaghetti from red lentils is a process that requires a special approach and technology. In this article, we will look at the steps involved in producing this product, from selecting high quality lentils to packaging the finished spaghetti. We will also look at the advantages of using red lentils for pasta production compared to traditional flours, as well as recommendations for preparing and consuming this product.

**Keywords:** lentils, spaghetti, benefits, recycling.

В последние годы все больше людей обращают внимание на свое здоровье и питание, стремясь к более сбалансированному рациону. В связи с этим наблюдается увеличение спроса на альтернативные и полезные продукты питания, такие как спагетти из красной чечевицы. Этот инновационный продукт сочетает в себе не только отличные вкусовые качества, но и высокую питательную ценность.

### ***Преимущества использования красной чечевицы в производстве спагетти***

Красная чечевица, обладающая ярким красным цветом и богатым витаминно-минеральным составом, является отличным ингредиентом для производства спагетти. Ее использование при производстве этих макаронных изделий приносит ряд значительных преимуществ, как для потребителей, так и для производителей [2].

Во-первых, красная чечевица является натуральным продуктом, который богат клетчаткой, белком и витаминами, что делает спагетти из нее полезным и питательным блюдом. По сравнению с традиционными пшеничными спагетти, спагетти из чечевицы обладают более низким гликемическим индексом, что способствует более стабильному уровню сахара в крови и улучшению общего здоровья [3].

Во-вторых, использование красной чечевицы в производстве спагетти позволяет производителям диверсифицировать свою продукцию и привлечь аудиторию, заинтересованную в здоровом питании и альтернативах традиционным продуктам. Это также способствует расширению рынка и привлечению новых потребителей к продукту.

### **Технологический процесс производства спагетти из красной чечевицы**

Технологический процесс производства спагетти из чечевицы начинается с подготовки сырья. Сначала чечевицу тщательно очищают от примесей и мусора и промывают. Затем следует процесс сушки, во время которого уровень влажности зерен контролируется для достижения оптимального качества продукции. Сухую чечевицу измельчают для получения муки.

Полученная чечевичная мука подвергается дополнительной обработке, включающей смешивание с водой и добавлением различных ингредиентов, таких как соль и специи, для придания спагетти необходимого вкуса и текстуры. Затем полученное тесто пропускают через формовочную машину, которая и придает спагетти привычную для нас всех форму.

Сформированные спагетти отправляются на сушку при определенной температуре и влажности. Этот этап важен обеспечения долгого срока хранения готовой продукции и сохранения ее качеств. После сушки спагетти упаковывают в соответствии с требованиями безопасности и гигиены [4].

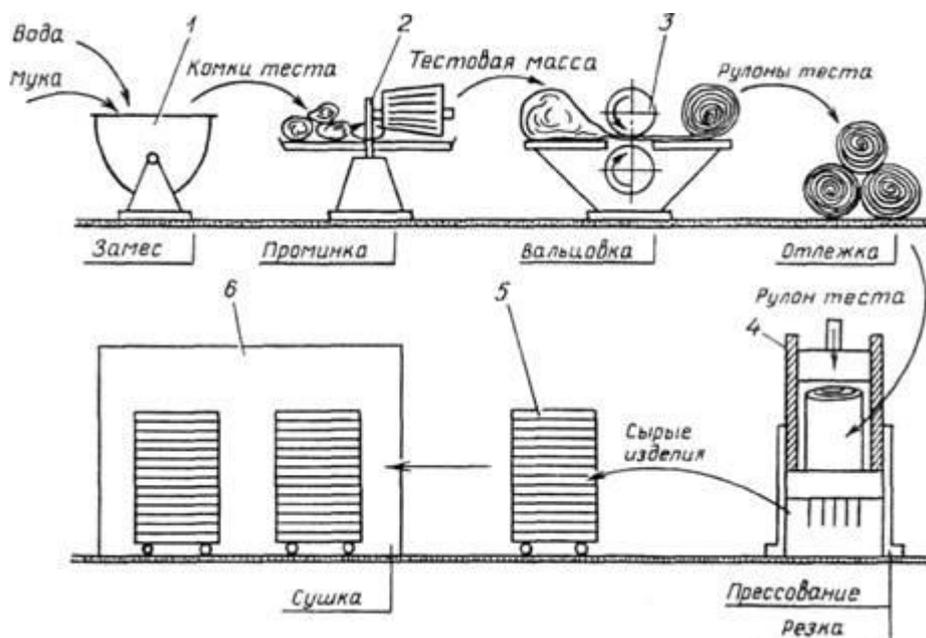


Рис. 1. Краткая технологическая схема производства спагетти

Особенностью производства данного продукта является использование натурального и питательного сырья, которое богато белком и питательными веществами. Этот продукт подходит для людей, следящих за своим здоровьем, вегетарианцев и веганов, а также для людей с непереносимостью глютена.

Преимущество спагетти из красной чечевицы над традиционным вариантом спагетти

Красная чечевица является ценным источником белка, углеводов, железа, цинка, магния, калия, фолиевой кислоты и других необходимых для организма человека элементов. Высокое содержание белка в чечевице является большим преимуществом, так как белок - это основной строительный материал для клеток организма, а также белок необходим для правильного функционирования иммунной системы, мышц и органов.

Помимо белка, чечевица содержит большое количество клетчатки, которая благотворно влияет на пищеварительную систему и способствует улучшению общего состояния организма. Чечевица богата железом, что делает ее ценным продуктом для людей, страдающих от анемии или нуждающихся в повышении уровня железа в организме.

Полезные микроэлементы, содержащиеся в красной чечевице, такие как цинк, магний, калий и фолиевая кислота, играют важную роль в поддержании здоровья сердечно-сосудистой системы, нормализации уровня сахара в крови и улучшении общего состояния организма [5].

### **Заключение**

Можно уверенно сказать, что технология производства спагетти из красной чечевицы представляет собой инновационный подход к созданию здорового и питательного продукта.

В целом, спагетти из красной чечевицы представляют собой перспективное направление в сфере производства здоровой и питательной пасты. Их уникальные характеристики и преимущества делают данное блюдо привлекательным для всех категорий потребителей. Поэтому, развитие технологии производства этого продукта может стать значительным вкладом в пищевую промышленность и способствовать формированию более здорового общества.

### **Библиографический список**

1. *Чижикова О. Г.* Разработка композитных мучных смесей с использованием измельченных семян чечевицы [Электронный ресурс] / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко, М. А. Павлова // Техника и технология пищевых производств. 2017. № 3. С. 89-95. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/302372> (дата обращения: 12.11.2024).

2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. А. А. Тарасов. Курск: Курский ГАУ, 2017. 233 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/134814> (дата обращения: 12.11.2024).

3. *Сафиуллина Л. М.* Биологические основы сельского хозяйства: учебное пособие [Электронный ресурс] / Л. М. Сафиуллина, А. И. Фазлутдинова, О. В. Гумерова. Уфа: БГПУ имени М. Акмуллы, 2019. 89 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130992> (дата обращения: 12.11.2024).

4. *Прокопенко И. А.* Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. Севастополь: СевГУ, 2023. 191 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/417317> (дата обращения: 12.11.2024).

5. *Калашиникова С. В.* История пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие. Воронеж: ВГАУ, 2015. 363 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/181785> (дата обращения: 12.11.2024).