

Ingida Kraujutienė

OBUOLIŲ IŠSPAUDŲ TRAŠKUČIAI – NAUJA NIŠA KAIMO VERSLUI

Šiais metais Kauno kolegija pradėjo vykdyti projektą „Žemės ūkio maisto pridėtinės vertės ir konkurencingumo didinimas gaminant obuolių išspaudų traškučius“ (projekto Nr. 23PA-KK-24-1-07974-PR001), kuris finansuojamas Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai (EŽŪFKP) ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Įgyvendinant projektą, jau yra parengta parodomąjo bandymo metodika, suburtos pasidalinimo grupės, bus atliekami parodomieji bandymai šalies ūkininkų ūkiuose, organizuojami informaciniai renginiai – lauko dienos, seminarai. Projekto įgyvendinimo trukmė – 2 metai.

Obuolių išspaudos – vertinga žaliava maisto gamybai

Obuoliai (*Malus domestica* Borkh.) yra vieni seniausių vaisių, plačiai auginami Lietuvoje ir kitose vidutinio klimato juostose. Šie vaisiai vertinami dėl savo skoninių savybių, maistinės vertės ir įvairaus panaudojimo, tačiau didžiausią dalį perdirbtų obuolių sudaro sultys – jos apima net apie du trečdalius viso perdirbamo kiekio. Paprastai sulčių gamybos metu išgaunama maždaug 75 % šviežių obuolių svorio, o likusi dalis – tai išspaudos, kurios dažnai laikomos maisto atliekomis. Atsižvelgiant į didelį šio šalutinio produkto kiekį, susidarantį gaminant ir perdirbant sultis, jų komercinis panaudojimas gali turėti reikšmingą ekonominį poveikį.

Norint geriau įvertinti šio produkto panaudojimo galimybes, svarbu žinoti jo sudėtį. Obuolių išspaudos yra nevienalytis mišinys, daugiausia sudarytas iš odelės ir minkštimo (95 %), su labai maža sėklų (2–4 %) ir ląstelių (1 %) dalimi. Jo fizikinė ir cheminė sudėtis nustatyta atlikus daugybę tyrimų ir ji skiriasi priklausomai nuo veislės ir obuolių sulčių gamyboje naudojamo perdirbimo būdo. Obuolių išspaudose išlieka daug vertingų medžiagų – angliavandenių, fenolinių junginių, skaidulų bei mineralinių medžiagų. Dėl šių savybių išspaudos gali būti naudojamos maisto produktuose, kad padidintų jų maistinę vertę ir suteiktų papildomos naudos sveikatai. Vis dėlto dažniausiai šis šalutinis produktas vis dar šalinamas netikslingai – išmetamas į sąvartynus. Pastaruoju metu vis daugiau dėmesio skiriama tvaresniems sprendimams, todėl obuolių išspaudos gali būti naudojamos kaip funkcinis ingredientas įvairiuose maisto produktuose tiek tiesiogiai, tiek minimaliai perdirbtos.

Pažymėtina, kad obuolių išspaudų įdėjimas į maisto produktus gali sumažinti jų glikeminių indeksą, todėl tokius produktus galima priskirti prie vidutinio glikeminio indekso maisto. Kelios atliktos studijos patvirtina, kad šis produktas gali turėti ir teigiamą poveikį sveikatai, kaip prevencija prieš vidurių užkietėjimą ir hipertenziją, taip pat neutralizuoja kenksmingas medžiagas, tokias kaip laisvieji radikalai.

Be to, pastebėta, kad įdėjus išspaudų žymiai padidėja mineralinių medžiagų, tokių kaip chloras ir kalis, kiekis bei antioksidacinis aktyvumas. Šių savybių dėka obuolių išspaudas galima laikyti maistingu ir funkcinio poveikio ingredientu maisto produktuose. Ateityje rekomenduojama tirti obuolių išspaudų panaudojimo galimybes kuriant inovatyvius funkcinis tvarius maisto produktus. Šių pridėtinės vertės junginių buvimas rodo, kad obuolių išspaudos turi potencialą plačiai panaudoti maisto pramonėje.

Nauda ūkininkams ir vartotojams

Išsivysčiusių šalių patirtis rodo, kad sprendžiant kaimo socialines problemas didelę reikšmę turi netradicinės žemės ūkio produkcijos gamyba, alternatyvios veiklos plėtra bei perteklinės žemės ūkio produkcijos realizacija. Maistas yra ne tik esminė pasaulio kultūros ir civilizacijos dalis, bet ir svarbus ekonomikos bei visuomenės sveikatos veiksnys. Vienas iš galimų sprendimų – pridėtinės vertės maisto produktų kūrimas iš vietinių žemės ūkio žaliavų.

Parodomųjų bandymų metu obuolių išspaudų traškučių gamybos procese bus perdirbamos vaisių ūkio produkcijos atliekos – obuolių išspaudos. Projekto vadovė dr. I. Kraujutienė akcentuoja, kad šis gaminys gali būti gaminamas netradiciniu būdu. Į receptūrų kompozicijas įeina pektininės medžiagos, turinčios įtakos produkto konsistencijai, monosacharidai, disacharidai, organinės rūgštys, suteikiančios išskirtinį skonį.

Gamybos metu bus taikomos naujosios technologijos, siekiant suteikti produktui skonį, aromatą, traškią tekstūrą bei prailginti tinkamumo vartoti laiką. Tokiu būdu planuojama skatinti kaimo ūkių produkcijos panaudojimą, didinti pramonės inovatyvumą ir prisidėti prie sveikesnių, funkcinių maisto produktų kūrimo.

(subjektas atsakingas už informacijos turinį – Kauno kolegija)