

Saldainiai-pastilės – nauja verslumo idėja smulkiąjam ūkininkui

Šiais metais Kauno kolegija pradėjo vykdyti projektą „Žemės ūkio produkcijos perdirbimo skatinimas gaminant saldinius-pastiles be pridėtinio cukraus“ (projekto Nr. 14PA-KK-19-1-08729-PR001), kuris finansuojamas Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai (EŽŪFKP) ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Įgyvendinant projektą, jau yra parengta parodomio bandymo metodika, suburtos pasidalinio grupės, bus atliekami parodomieji bandymai šalies ūkininkų ūkiuose, organizuojami informaciniai renginiai – lauko dienos, praktiniai-informaciniai seminarai, baigiamoji konferencija. Projekto įgyvendinimo trukmė – 2 metai.

Šiuolaikinės tendencijos ir perspektyvos

Maisto produktai, kuriuose yra cukraus, dažnai labai kaloringi ir turi mažai vertingų maisto medžiagų. Valgant tokį maistą, gaunama daugiau kalorijų nei reikia mūsų organizmui, atsiranda įvairių ligų rizika: dantų ėduonies, nutukimo, cukrinio diabeto ir kt. Lietuvoje auginami įvairūs vaisiai – obuoliai, kriaušės, slyvos, įvairios uogos – braškės, žemuogės, avietės, vyšnios, serbentai, šaltalankiai ir įvairios daržovės, kurios dėl skoninių ir technologinių savybių yra gera žaliava toliau perdirbti – saldinių pastilėms gaminti. Pastilės – lankstūs lakštai, turintys koncentruotą vaisių skonį ir padidintą maistinę vertę. Jų pagrindą sudaro įvairios vaisių tyrės ir kiti priedai, kurie naudojami skoniui pajvairinti ar netradicinei gaminio tekstūrai išgauti, pvz., kiaušinių baltymai, jogurtas.

Ši žaliava ir technologija yra labai priimtina ūkininkams, užsiimantiems vaisių, uogų ir daržovių auginimu. Juos perdirbti vietoje, gaminant saldinius-pastiles, yra puiki alternatyva tradiciniams saldiniams dėl mažo kiekio cukraus bei ilgo tinkamumo vartoti termino, o taip pat subtilių skoninių savybių. Rekomenduotina gaminti gaminius savo ūkyje, nepatiriant papildomų transportavimo išlaidų, taip pat naudoti žievelės, jei jos nėra kenksmingos organizmui, didinant maistinių skaidulų kiekį.

Pastilės ypatingai vertinamos vartotojų, kurių šeimos yra mažamečių vaikų ir ne tik. Tai viena iš galimybių vykdyti verslą, įvertinus mažą riziką vietinės žaliavos auginimo ir perdirbimo savo nuosavame ūkyje.



Vaisių, uogų ir daržovių žaliava perdirbti ūkiuose

Ūkininkai, pradėję auginti vienos rūšies žaliavą, supranta, kad vien tik avietėmis ar šilauogėmis nebus lengva pritraukti ir išlaikyti pirkėją. Žaliava yra sezoninė, realizuojama šviežia. Veikiama mikroorganizmų, ji greitai genda, todėl kokybišką bei tinkamą maistui (šviežią) išlaikyti galima tik gana trumpą laiką. Dažniausiai likusią neparduotą žaliavą augintojai užšaldo įvairiomis formomis: tiek birias, tiek trintas, tačiau realizavimo terminas vis ilgėja, o derlius lieka kai kuriais atvejais neparduotas iki naujo sezono. Prasidėjus sunkmečiui, dar labiau sumažėjo ir šviežių, ir šaldytų uogų paklausa, todėl ūkininkams tenka ieškoti kitokių užaugintos produkcijos pateikimo vartotojui būdų.

Ilgesnį laiką išlaikyti vaisius ir daržoves galima tik įvairiais būdais juos perdirbant. Perdirbimas leidžia ne tik pratęsti produktų naudojimo laiką, bet ir padidinti maistinių medžiagų išsaugojimą, pagerinti maisto vertę bei pagaminti naujų produktų. Be to, suteikia galimybę išplėsti produktų asortimentą bei išvengti kokybinių ir kiekybinių nuostolių. Perdirbant daržoves ir vaisius, labai svarbu išsaugoti natūraliąsias

produktų savybes (skonį ir kvapą), todėl tam labai svarbu kokybiška žaliava, tinkami perdirbimo metodai ir medžiagos, naudojamos perdirbimo procese. Perdirbant šiuos produktus, rekomenduojama taikyti tokius apdorojimo būdus, kurie nepakeistų produktų energinės struktūros ir savybių.

Šiuo metu pasirenkamas perdirbimas, kurio gerą rezultatą įtakoja aromatingos uogos: braškės, avietės, žemuogės. Įvairios obuolių veislės, slyvos, juodieji ir raudonieji serbentai, sudėtyje turi pektino, kuris sujungia tarpusavyje įvairias medžiagas į vientisą masę. Gauta masė vėliau džiovinama ir dehidratavusi pasidaro lengvai elastinga. Toks produktas gali būti naudingas užkandis vaikams vietoj įprastų saldumynų, keliaujantiems, sportuojantiems, nes jame daug maisto medžiagų – tai energijos šaltinis.

Nauda ūkininkams ir vartotojams

Išsivysčiusių šalių patirtis rodo, kad sprendžiant kaimo socialines problemas, didelės reikšmės turi netradicinės žemės ūkio produkcijos gamyba, kitų alternatyvių veiklų plėtra kaimo vietovėse, perteklinės žemės ūkio produkcijos realizacija.

Maistas yra esminė pasaulio kultūros ir civilizacijos dalis, turinti didžiulę reikšmę tiek ekonomikai, tiek visuomenės sveikatos apsaugai. Dažnai nesusimąstoma, kad vartojama per daug cukraus. Cukraus yra įvairiuose maisto produktuose, ne tik saldumynuose. Jo dedama į padažus, pusgaminius, konservus, duonos gaminius ir daugelį kitų produktų. Baltasis cukrus – populiariausias pasaulyje, tai kalorijos be naudingųjų medžiagų (1 g cukraus – 4 kcal).

Parodomųjų bandymų metu, pastilės saldinių gamybos procese, bus perdirbami daržininkystės ūkio produktai: uogos, vaisiai ir daržovės. Pastilės gamyba vyks naudojant naujas technologijas atsisakant cukraus, natūraliomis žaliavomis suteikiant produktui spalvą ir skonį, aromatą, elastingą konsistenciją ir prailginant produkto tinkamumo vartoti terminą.

Projekto vadovė dr. I.Kraujutienė akcentuoja, kad šis gaminyje gali būti gaminamas iš netradicinių žaliavų, jų kompozicijų, į kurių sudėtį įeina pektinines medžiagas, turinčios įtakos produkto konsistencijai, monosacharidai, disacharidai, organinės rūgštys, suteikiančios produktui išskirtinį skonį.

(Subjektas, atsakingas už informacijos turinį – Kauno kolegija)



Kriminalinė kronika

■ Balandžio 25 d. 00.51 val. Masčio g., Ryškėnų k., Telšių r., žodinio konflikto namuose metu neblaivus (1,89 prom.) vyras, gim. 2002 m., pastūmė neblaivų (3,44 prom.) tėvą, gim. 1971 m., kuris griūdamas krito ant stalo krašto ir prasiskėlė galvą. Nukentėjęs dėl sukkelto fizinio skausmo ir galvos sumušimo su GMP vykti į gydymo įstaigą atsisakė. Įtariamasis sulaikytas ir uždarytas į Šiaulių AVPK areštinę.

■ Balandžio 25 d. 11.50 val. Telšių r., Užgirių k., neblaivus (0,71 prom.) vyras, gimęs 1972

m., smurtavo prieš merginą, gimusią 2003 m. Nukentėjusioji į gydymo įstaigą nesikreipė. Įtariamasis sulaikytas ir uždarytas į areštinę.

■ Balandžio 25 d. 12.26 val. Geležinkelio g., Telšiuose, neblaivus (2,57 prom.) vyras, gimęs 1986 m., smurtavo prieš moterį, gimusią 1958 m. Nukentėjusioji į gydymo įstaigą nesikreipė.

■ Balandžio 25 d. 23.25 val. Birutės g., Telšiuose, pažįstamas vaikinai smurtavo prieš blaivią merginą, gimusią 2003 m., bei sudaužė mobilųjį telefoną SAM-SUNG A6. Nukentėjusioji gy-

dosi ambulatoriškai.

■ Balandžio 26 d. 0.11 val. Brizguk., Telšių r., neblaivus (2,02 prom.) vaikinai, gimęs 2002 m., smurtavo prieš neblaivią (2,24 prom.) moterį, gimusią 1981 m. Nukentėjusioji į gydymo įstaigą nesikreipė. Įtariamasis sulaikytas ir uždarytas į areštinę.

■ Balandžio 25 d. 12.20 val. Rambyno g., Telšiuose, vyras, gimęs 1991 m., smurtavo prieš neblaivią (2,64 prom.) moterį, gimusią 1986 m. Nukentėjusioji į gydymo įstaigą nesikreipė. Įtariamasis pasišalino.

■ Balandžio 26 d. 15.30 val.

Rožių g., Telšiuose, neblaivus (nusistatyti girtumą atsisakė) vyras, gimęs 1978 m., smurtavo prieš neblaivią (3,19 prom.) moterį, gimusią 1976 m. Nukentėjusioji į gydymo įstaigą nesikreipė. Įtariamasis sulaikytas ir uždarytas į areštinę.

■ Balandžio 27 d. 15 val. Sedos g., Telšiuose, nenustatytas vyras smurtavo ir iš moters, gimusios 1953 m., pavogė rankinę su asmeniniais daiktais, dokumentais ir mobiliuoju telefonu „Xiaomi Redmi 5A“. Padaryta 200 eurų turtinė žala.

■ Balandžio 27 d. 21.35 val.

Parko g., Telšiuose, sustabdytas automobilis VW PASSAT, kurio vairuotojas, gimęs 1996 m., pareigūnams savanoriškai pateikė turėtą narkotinę medžiagą, įvyntą į aliuminio foliją. Apžiūrint automobilį, taip pat rastas maišelis su penkiomis baltos spalvos tabletėmis, įtariama, narkotinėmis ar psichotropinėmis medžiagomis. Įtariamasis sulaikytas ir uždarytas į areštinę.

■ Balandžio 28 d. 19.49 val. Telšių r., Varniuose, rastas nuskenusios moters, gimusios 1932 m., lavonas be išorinių sužalojimų.