****

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**АЛТАЙСКИЙ ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА»  
(Алтайский филиал ФГБУ «ЦОК АПК»)**

**г. Барнаул, Комсомольский пр-т, д. 80г, 656056  
тел./факс 8(3852) 50-34-04, e-mail:** [**altai@fczerna.ru**](mailto:altai@fczerna.ru) **ОГРН 1037739548032, ИНН 7729133509, КПП 222503001, ОКВЭД 71.20, 85.30, 81.29.1, 75.00 ОКПО 41084090**

**В Международный день гречки специалисты ЦОК АПК рассказали, чем уникальна эта крупа и как ее проверяют в лаборатории**

10 апреля в мире отмечается Международный день гречневой крупы. Специалисты ЦОК АПК рассказали о методах лабораторной проверки и особых свойствах гречки в честь этой даты.

Изначально возникнув в юго-западном Китае (современная провинция Юньнань) примерно 8 тыс. лет назад, гречиха прошла долгий исторический путь. В VII-VIII столетиях булгары с Волги завезли эту культуру с гималайских высот на территории, населенные славянами.

Сегодня Алтайский край лидирует по производству гречихи не только в России, но и во всем мире, что сделало гречневую кашу символом российской кухни и визитной карточкой этого региона. В 2024 году аграрии края собрали 661 тыс. т. этой культуры, обеспечив 85 % сбора во всей Сибири.

По данным исследований специалистов филиалов ФГБУ «ЦОК АПК», охвативших 47,3 % собранного сибирского урожая, объем гречихи первого класса в федеральном округе составил 338 тыс. т, а второго – 176 тыс. т. Доля высококачественного зерна первого класса, таким образом, составила 43,6 %.

Россия в 2023 году обошла Китай, родину гречихи, и заняла 1 место в мире по её выращиванию, собрав более 1,6 млн т. Важность гречневой крупы подтверждается цифрами: она составляет 30-35 % от всего объёма производимых круп.

**История гречки**

Родственник щавеля, спорыша и ревеня, гречиха принадлежит к семейству Спорышевых (Polygonaceae). Богатая крахмалом, витаминами и питательными веществами, она стала одной из самых популярных круп в рационе человека. Существует мнение, что название «гречиха» происходит от слова «грек» – возможно, благодаря византийским монахам, проживавшим в русских монастырях и распространившим эту культуру. Интересно, что в Европе растение получило название «буковая пшеница» (Buchweizen на немецком), поскольку его семена напоминают буковые орешки. Этим же сходством объясняется и латинское наименование рода – Fagopyrum, что означает «букоподобный орешек».

Основные регионы выращивания этой культуры в России – Алтайский край, Башкортостан, Татарстан, а также Оренбургская, Орловская и Тульская области, где во время цветения можно увидеть живописные белые поля. Гречиха ценится агрономами как отличный предшественник для различных сельскохозяйственных культур, поскольку быстро растёт и эффективно подавляет сорняки.

Важно отметить экологическую ценность гречихи как растения-медоноса. В процессе вегетации она не только формирует будущий урожай, но и вносит существенный вклад в развитие пчеловодства. Регионы, специализирующиеся на выращивании гречихи, славятся производством высококачественного меда – с одного гектара пчелы способны собрать около 100 килограммов этого ценного продукта, что подчеркивает комплексное значение культуры для аграрного сектора.

**О гречневых продуктах**

Гречневая крупа представлена несколькими видами: целые зерна, известные как ядрица, дробленые зерна разного размера (крупный и мелкий продел), а также смоленская крупа, полученная путем дробления ядрицы. После специальной обработки (гидро- и термической) крупа приобретает оттенки от светло-коричневого до черного и становится основой для разнообразных блюд – от традиционных каш до изысканных запеканок, пудингов, котлет и наваристых супов.

Гречневая мука, производимая из зерен гречихи, не содержит клейковину, что делает ее непригодной для хлебопечения. Однако ее активно применяют для приготовления лепешек и блинов. В кулинарных традициях Франции существуют бретонские блинчики на основе гречневой муки. Комбинируя гречневую муку с пшеничной, производят различные макаронные изделия и лапшу. В странах Евразийского экономического союза гречневая крупа широко используется как гарнир, тогда как в большинстве европейских стран ее применение ограничено несколькими специфическими блюдами.

Гречка становится всё популярнее в западных странах как компонент здорового питания и диетических программ. Эта крупа не только полезна для формирования сбалансированного рациона, но и может удивить настоящих ценителей вкуса. Например, необычное варенье с добавлением лимонной цедры и гречки порадует изысканным вкусом даже искушенных гурманов.

Примечательно, что в ход идут не только сами зерна, но и побочный продукт их обработки – лузга (чешуйки гречихи). Она представляет собой экологически чистый и безопасный для аллергиков материал, поскольку при производстве не подвергается никаким химическим обработкам.

Гречка, признанная символом русской кулинарии, заслуженно получила статус «царицы» среди разнообразных каш благодаря множеству полезных свойств и широкому спектру применения. Отходы гречневого производства также находят практическое использование. Например, шелуха гречихи, богатая различными микро- и макроэлементами, эффективно обогащает почву необходимыми питательными веществами, выступая в роли природного удобрения. Особую ценность представляют ортопедические качества подушек, наполненных гречневой шелухой. Такие изделия отличаются особой плотностью и упругостью. При использовании подушки лузга внутри неё перемещается, адаптируясь под контуры тела, что способствует правильному положению позвоночника и улучшению циркуляции крови.

**Лабораторные исследования**

Специалисты лабораторий ФГБУ «ЦОК АПК» проводят комплексную проверку гречки. Безопасность продукции оценивается согласно Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – анализируется присутствие токсичных элементов, микотоксинов, радиоактивных веществ, остаточного количества пестицидов, ГМО, а также проверяется наличие вредителей хлебных запасов.

Параллельно осуществляется контроль физико-химических параметров (влажность, количество доброкачественного ядра, примесей, скорость развариваемости и другие характеристики) и органолептических свойств (цвет, запах, вкусовые качества) в соответствии с требованиями ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия».

Срок хранения круп существенно зависит от их влагосодержания, как отмечают специалисты испытательной лаборатории Алтайского филиала. Если влажность составляет 12,0-12,5 %, продукт может сохраняться до двух лет, тогда как при стандартном показателе 13,0-15,0 % (в зависимости от типа крупы) срок годности сокращается до 8-9 месяцев.

По данным Алтайского филиала ФГБУ «ЦОК АПК», за 1 квартал 2025 года исследовали 774 пробы гречихи, гречневых круп, муки, хлопьев и семян общей массой свыше 96 тыс. т, в том числе и предназначенных на экспорт.

С января 2025 года сельхозпроизводители Алтайского края экспортировали 23,4 тыс. т гречневой крупы (+8 % по отношению к 1 кварталу 2024 года) и 79,1 тыс. т зерна гречихи (+155 %). Основными импортерами выступили Казахстан и Китай.

Высокое качество гречневой крупы из Алтайского края подтверждено результатами проверок экспортных партий на соответствие международным стандартам безопасности и качества.

**Что нужно знать при выборе гречки**

В магазинах покупателям обычно доступны два основных вида гречневой крупы: цельнозерновая (ядрица) и дробленая (продел). Ядрица классифицируется на четыре категории качества: от высшего до третьего сорта. Хотя высший и первый сорта традиционно считаются более качественными и стоят дороже, гречка низших сортов после тщательной очистки от примесей может быть не менее вкусной.

С точки зрения длительности готовки, гречка представлена двумя основными видами: непропаренной ядрицей и пропаренной крупой, которую часто называют быстроразваривающейся. Непропаренная ядрица отличается кремовым цветом с желтоватыми или зеленоватыми тонами. Эта разновидность сохраняет больше питательных элементов из-за отсутствия термической обработки, однако обладает специфическим вкусом, который может понравиться не каждому. Стоимость такой гречки выше, а срок годности короче по сравнению с пропаренной.

Пропаренная гречка имеет коричневую окраску разной интенсивности со светлыми гранями зерен. Важно избегать покупки крупы с насыщенно-коричневым цветом и темными гранями, превосходящими по оттенку центральную часть зерна. Такой продукт подвергался интенсивной обжарке, что значительно снизило его пищевую ценность.

Выбирая гречневую крупу, стоит уделить внимание нескольким важным моментам. Проверьте дату производства и срок хранения, указанные на упаковке – это первое, что нужно учесть. Отдавайте предпочтение прозрачным упаковкам, которые позволяют визуально оценить качество продукта, отсутствие вредителей и примесей. Не забудьте также проверить целостность упаковки – она должна быть без повреждений и надежно запечатана.