

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦЕЛІАКІЮ

Горбатенко І.А., гр. ТХ-16М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Чорна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Борошняні кондитерські вироби займають значну частку в сучасному раціоні харчування людини. Незважаючи на те, що асортимент кондитерських виробів дуже різноманітний, одним із важливих завдань є розробка нових видів виробів з метою удосконалення структури асортименту, створення виробів спеціалізованого призначення, до яких можна віднести борошняні кондитерські вироби, призначені для людей хворих на целиакію. Отже, розробка та впровадження технології безглютенових продуктів є актуальною і в комплексі заходів із дієтотерапією глютенкової ентеропатії забезпечить корекцію нутрієнтного складу в залежності від форми і стадії захворювання. Безглютенкові продукти на вітчизняному ринку представлені в основному імпортною продукцією із високою ціною. Це визначає можливість розширення асортименту і збільшення обсягу виробництва вітчизняної продукції «без глютену».

Одним з напрямків розширення асортименту безглютенових кондитерських виробів на основі бісквітного тіста є соргове борошно, яке містить велику кількість клітковини і антиоксидантів, вітаміни групи В, фосфор, рослинні жири, корисні для серця і судин та допомагає збалансувати рівень цукру в крові.

У результаті теоретичних та експериментальних досліджень вивчено вплив соргового борошна на показники якості бісквітного напівфабрикату – вологість, питомий обсяг і пористість.

Установлено, що вологість готового бісквіта, зростає майже до 27% при повній заміні пшеничного борошна, тому можна вважати, що вологість отриманого безглютенового бісквіта знаходиться у межах норми. Питомий обсяг досліджуваних зразків залишався на рівні контрольного. Повна заміна пшеничного борошна на соргове, практично не впливає і не погіршує показники пористості та питомого обсягу готового безглютенового бісквіта. Отже, бісквітний напівфабрикат з сорговим борошном мав на зрізі м'якуш більш рівномірно пористий, ніж у контрольного зразка, характеризувався високими органолептичними показниками і може бути рекомендований до використання у дієтичному харчуванні для хворих на целиакію.