

ВИКОРИСТАННЯ СОРГОВОГО І ЛЛЯНОГО БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА

**Бондар М.С., гр. ТХК-47,
Твердохлєбова М., гр. ТХК-48**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **З.І. Кучерук**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Безглютенові вироби призначені для харчування хворих на целіакію – хронічне, автоімунне захворювання тонкого кишечника генетично схильних осіб, в якому у відповідь на контакт з глютенем формується хронічне запалення слизової оболонки. Є відомості, що таких хворих близько 1,0% населення земної кулі. Крім того, сьогодні безглютенові продукти обирають споживачі, які мають непереносність або алергією на пшеничне борошно, а також ті, що обирають здорове харчування. Харчова промисловість України покликана забезпечити випуск не тільки традиційних продуктів, але і продуктів для дієтичного харчування. Хліб є продуктом щоденного споживання і випуск такого дієтичного хліба, як безглютеновий дозволить забезпечити потреби українців у цьому продукті. Під час безглютенової дієти обмежується вид білка – це проламінова фракція білків таких зернових, як пшениця, жито, ячмінь і овес.

Для приготування такого дієтичного хліба нами досліджено використання борошна лляного і соргового, які випускаються в Україні і рекомендуються дієтологами у безглютеновому харчуванні. Борошно сорго має такий хімічний склад: білків – 9,2 г, жирів – 1,8 г, вуглеводів – 76,2 г; борошно лляне: білків – 23,6%, вуглеводів – 50,5%, жирів – 9,4%, золи – 4,4%. Відомо, що у борошні льону міститься 3–9% слизів, які за хімічною будовою являють собою залишки уронових кислот. За хімічним складом і фізико-хімічними властивостями ці слизи найбільш близькі до пектину. Доведено лікувально-профілактичні властивості слизистих речовин при діабеті, ожирінні, онкологічних захворюваннях та ін. Слизисті речовини можуть виступати в якості водоутримуючих агентів, текстуроутворювачів у виробництві хлібобулочних і кондитерських виробів. Як показали наші дослідження за додавання 20% лляного борошна взамін маси соргового борошна можна одержати хліб із гарними пористістю, формостійкістю і органолептичними показниками за умови відсутності клейковини.

Хліб готується за прискореною технологією і включає такі стадії, як безопарний заміс, бродіння, вистоювання, випікання.