

## ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

**Заяц К.М., гр. ТХ-17**

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

Раціональне харчування є одним із найважливіших чинників, що визначають здоров'я людини. Нагальним питанням сьогодення в світі є поширення серед населення харчових алергій, а саме несприйняття організмом людини окремих харчових продуктів. Все частіше спостерігається несприйняття організмом глютенівмісних продуктів. В наш час проблема впливу глютену на організм людини стала активно вивчатися медиками, і було встановлено зв'язок розвитку такого захворювання як целиакія та дитячий аутизм з вживанням глютенівмісних продуктів. За статистичними даними у світі понад 1% населення хворі целиакією.

Аналізуючи сучасний ринок, на сьогодні в Україні відсутнє виробництво безглютенових продуктів харчування. Тому розробка технології безглютенових кондитерських виробів являється актуальною і є головною метою дипломного проекту.

В ході роботи над проектом нами було досліджено можливість заміни пшеничного борошна (як джерело глютену) на інші види борошна (кукурудзяне, гречане, рисове), вміст глютену в яких являється мінімальним.

Метою даної роботи є розроблення нових раціональних технологій печива для хворих на целиакію на основі використання “безглютенового” гречаного, кукурудзяного, рисового борошна. Досягнення поставленої мети здійснювали на основі програми, що включає ряд взаємопов'язаних задач, а саме:

- визначити фізико-хімічні показники (водопоглинальну здатність, температуру клейстеризації безглютенових видів борошна (гречаного, кукурудзяного, рисового);
- розрахувати харчову, біологічну, енергетичну цінність безглютенових видів борошна. Дослідити вплив безглютенового борошна на структурно-механічні характеристики тістових мас (пружність, еластичність, піддатливість, в'язкість);
- провести адаптацію нових технологій у виробничих умовах і визначити техніко-економічну і соціальну ефективність від впровадження нових видів “безглютенового” печива дієтологічного призначення.

## ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ТА СПОЖИВАННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ НАРОДІВ СХІДНОЇ АЗІЇ

**Кабанець А.А., Солонович Ж.Ж., гр. ТХ-20**

Науковий керівник – ст. викл. **О.Б. Дроменко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Молоко і молочні продукти відіграють важливу роль в кухнях народів Східної Азії. Вони поряд з м'ясом є основними продуктами харчування. При цьому обсяги споживання кисломолочних продуктів значно перевищують обсяги споживання молока.

Молочнокислі напої добре заспокоюють спрагу, легко засвоюються організмом, позитивно впливають на секреторну функцію шлунку та кишечнику, підвищують надходження кисню у легені та поліпшують роботу дихальних центрів, зміцнюють нервову систему, оновлюють кишкову мікрофлору, допомагають позбавитися надлишкової ваги, сприяють довголіттю, активно допомагають зняти похмільний синдром.

Кисломолочні продукти виготовляються з молока шляхом сквашування його заквасками чистих культур молочнокислих бактерій. За характером сквашування кисломолочні напої поділяють на групи:

- продукти молочнокислого бродіння;
- продукти змішаного бродіння (молочнокислого та спиртового).

Особливостями кисломолочних напоїв народів Східної Азії є те, що у осілих народів за консистенцією вони рідкі і добре заспокоюють спрагу, у кочових народів – густі, як сметана, що дуже зручно при зберіганні та транспортуванні.

На відміну від народів Європи крім коров'ячого молока для виробництва кисломолочних напоїв використовується молоко овець, кіз, кобилиць, буйволиць, верблюже молоко.

В кожному регіоні є свої національні особливості виготовлення кисломолочних напоїв: катик, сузьма, корот, айран (в Башкортостані, Узбекистані, Татарстані) в Азербайджані – катик; чургут, чакка (в Таджикистані), мацун (в Арменії), мацоні (в Грузії), чекізе, йогурт, гамик (в Туркменії), айран, шалап, чалап (в Казахстані, Киргизії), тарак (у бурятів), чегень (Алтай), ті-рик (Тува), тарг (Калмикія), сузьме, ак-гурт, сузьме чал (в Туркменії), курут (в Таджикистані).