

СТВОРЕННЯ ДІЄТИЧНОЇ БЕЗБІЛКОВОЇ ТА БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Марченко Ю.О., Андренко А.О., гр. ТХКЗ-22м

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

Безбілкові вироби призначені для хворих з порушеннями білкового обміну речовин, зокрема для хворих на фенілкетонурію. Безглютенові вироби призначені для харчування хворих на целіакію. Слід розрізняти безбілкові вироби і безглютенові. У безбілкових виробках обмежується сумарний вміст білка, він повинен бути якомога менший. А у безглютенових виробках обмежується тільки вид білка, це білок таких зернових, як пшениці, ячменю, жита, іноді вівса. Часто безглютенові вироби збагачують на білок, що не суперечить вимогам дієти. Білок, крім харчової цінності, впливає ще на структуроутворення тістової системи і покращує структуру виробів. Створення структури безглютенових виробів значно полегшується за рахунок використання білоквмісної сировини.

Безглютенові вироби можуть підходити для безбілкової дієти, тільки тоді, коли вони мають низький вміст білка. Безбілкові вироби також можуть підходити для безглютенової дієти, але тільки тоді, коли вони не містять глютенного борошна. При цьому безбілкові вироби бідні на білок і не можуть бути повноцінними продуктами для щоденного споживання при безглютеновій (аглютеновій) дієті.

У світі приділяється велика увага забезпеченню населення необхідною дієтичною продукцією. Закордонні виробники масштабно розробляють та розповсюджують спеціальні безбілкові і безглютенові продукти харчування не тільки на території своїх країн, але й на світовому ринку. Закордонна продукція, що поступає на український ринок, характеризується високою ціною.

У ХДУХТ ведуться роботи по створенню вітчизняних безбілкових і безглютенових хліба, печива і сухих сумішей для приготування виробів в домашніх умовах. Як основну сировину запропоновано використовувати крохмаль кукурудзяний з додаванням картопляного крохмалю і різних видів безглютенового борошна. За відсутності клейковини і при суттєво зниженій кількості білка необхідно використовувати загусники та гелеутворювачі в якості структуроутворювальних добавок. Так, наприклад, встановлено можливість використання ксантанової камеді в кількості 0,3% до маси крохмалю при виробництві безбілкового хліба і гуар-гуму в кількості 0,6% до маси крохмалю при виробництві печива.