

ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ОСІБ ІЗ ГЛЮТЕНОВОЮ ЕНТЕРОПАТІЄЮ

Добровольська М.О., гр. ФРГТБ 5-5

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Федорова Д.В.**
Київський національний торговельно-економічний університет

Однією з проблем вітчизняної харчової промисловості та ресторанного господарства на сьогодні є недостатність технологій борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного призначення, зокрема для харчування осіб із вродженими харчовими ентеропатіями. Одним із таких захворювань є глютеносимість деяких компонентів білка злакових – проламіна та глютеніна, із загальною поширеною назвою «глютен». Сучасні дослідження науковців показали, що ген, який відповідає за генетичну схильність до целиакії зустрічається досить часто. Дане захворювання визначається у 1% населення світу. Оскільки медикаментозно цю хворобу вилікувати неможливо, то для людей, хворих на целиакію, рекомендовано дотримуватися аглютенкової дієти, виключити з раціону продукти, що містять глютен, а саме пшеничне борошно, овес, жито і ячмінь.

Асортимент безглютенових борошняних кондитерських виробів на сьогодні є недостатнім для все зростаючих потреб населення, з огляду на збільшення попиту на такі вироби серед людей із різними видами харчових алергій. Це обґрунтовує доцільність розширення асортименту борошняних кондитерських виробів без глютену і визначає актуальність даної теми. Нами розроблено технологію бісквітного напівфабрикату, у якому 100% борошна пшеничного в/г і 50% цукру замінено на суміш кукурудзяного, рисового та лляного борошна, вівсяних висівок та крохмалю кукурудзяного у співвідношенні у співвідношенні 2:1,5:1:0,5:0,5 відповідно. Це дозволило одночасно вилучити глютен з бісквіту, збільшити вміст мінеральних речовин і вітамінів, органічних волокон та знизити його глікемічний індекс. Завдяки додаванню крохмалю забезпечено достатній обсяг та пористість структури бісквітного напівфабрикату. Органолептичні дослідження готового бісквітного напівфабрикату за розробленою еталонною шкалою довели його високі якісні показники: бісквіт рівномірно пропечений, скоринка не пошкоджена, рівного світло-коричневого кольору, структура пружна, м'яка, на зламі має світло-жовтий колір, консистенція однорідна, середньо-пориста, з рівномірним розподілом включень вівсяних висівок.