

ЗАСТОСУВАННЯ БЕЗГЛУТЕНОВИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПАРОВОГО ХЛІБА

Мінченко С.М., асп., Дугіна К.В., асист.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Шаніна О.М.**
Харківський національний технічний університет сільського
господарства ім. П. Василенка

Сучасне життя людини супроводжується постійним стресом, неповноцінним раціоном харчування та негативним впливом довкілля, що стає причиною послаблення імунітету та поширення неінфекційних захворювань, пов'язаних з порушенням обміну речовин, серед яких домінують цукровий діабет та целиакія. Єдиним методом лікування целиакії, або пов'язаних з цією хворобою симптомів є повне вилучення з дієти продуктів, що вміщують клейковину (хліб, макаронні та кондитерські вироби, харчоконцентрати). Перелічені продукти є одними з найбільш соціально значимих, незамінних та економічно доступних продуктів харчування, тому актуальною задачею сьогодні є розробка їх безглютенових аналогів. Наразі основним методом імітування властивостей клейковини є виготовлення виробів з безглютенового борошна з додаванням полімерних речовин, таких, як ксантанова камедь і гідроксипропілметилцелюлоза (ГПМЦ), різних видів крохмалю в комбінації з загусниками і молочними інгредієнтами. Спроби поліпшити структуру безглютенового хліба зосереджені також на додаванні гідроколоїдів, емульгаторів, заквасок або ферментів в тісто. Інші інгредієнти (молочні порошки, ячний альбумін, пребіотичні речовини і соєві білки) мають подвійний ефект – підвищення органолептичних і поживних властивостей хліба.

Для часткового або повного вилучення з технології виробництва безглютенового парового хліба полімерних речовин, які здорожують процес, можна використовувати заварювання 20-30% борошняної сировини. Додавання операції заварювання дозволяє не лише повністю вилучити або знизити кількість полісахаридних структуроутворювачів, але й дозволяє збільшити вміст цукрів у хлібі, активувати процес бродіння, покращити хлібопекарські властивості безглютенового борошна, збільшити вихід хліба та покращити його якість, а також подовжити термін зберігання готових виробів.