

ВИРОБНИЦТВО БЕЗГЛЮТЕНОВИХ МАФФІНІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА АМАРАНТУ

Омельяненко І.С., магістрант

Наукові керівники: канд. техн. наук **Лазоренко Н.П.,**

проф. **Дорохович В.В.**

Національний університет харчових технологій

За даними Всесвітньої асоціації гастроентерологів, поширеність целиакії у більшості країн світу приблизно однакова і становить 1:100 - 1:300. Тому глютеноеантеропатія на сьогоднішній день відноситься до широко розповсюджених захворювань кишкового тракту. У боротьбі з такими хворобами як целиакія, найважливіша роль відводиться харчуванню, так як єдиним способом лікування цього захворювання є суворе і довгочасне дотримання безглютенової дієти. У зв'язку із зростанням безглютенових дієт зростає потреба в продуктах харчування для цих дієт. У перелік сортів дієтичних виробів входять так звані безглютенові, тобто ті, які не містять глютен.

Аналізуючи сучасний стан хворих на целиакію, науковці НУХТ розробили досить широкий асортимент кондитерських виробів на основі безглютенового (рисового, кукурудзяного, гречаного, соєвого, горохового) борошна, а саме: цукрове, здобне печиво, кекси, маффіни, бісквіти. Але дані вироби характеризуються не високими поживними властивостями, що є недоліком для цих дієтичних продуктів. Одним із шляхів підвищення харчової цінності виробів є використання борошна амаранту, яке характеризується високою біологічною та харчовою цінністю, обумовленою високим вмістом білків (до 20%), ліпідів (до 8,5%), моно- та дисахаридів (до 2,5%), мінеральних речовин та вітамінів.

Наші дослідження показали, що оптимальною кількістю додавання амарантового борошна при виробництві безглютенових маффінів складає 15-20% до маси безглютенового борошна. Дані вироби характеризуються високими органолептичними характеристиками, а саме мають: пористу, розривлену м'якушку, смак і запах добре виражені, з приємним зерновим ароматом. Встановлена висока поживна цінність по «ідеальному» білку ФАО / ВООЗ у досліджуваних маффінах за сумою незамінних амінокислот вона складає 91,6%.

Використання борошна амаранту при виробництві безглютенових маффінів сприятиме розширенню сировинної бази та асортименту продукції підвищеної харчової цінності для хворих на целиакію.