

ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Погоріла М.Г., гр. МТХ-19

Науковий керівник – канд. техн. наук **Г.В. Запаренко**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Сьогодні у всьому світі та в Україні збільшується кількість людей, які страждають на целиацію – автоімунне генетичне захворювання, що виявляється у несприйнятті організмом глютену (клейковини). У зв'язку з цим хворі на целиацію змушені все життя дотримуватися безглютенової дієти, тобто виключити з раціону хлібобулочні, макаронні, борошняні кондитерські та кулінарні вироби, а також інші харчові продукти, що містять борошно пшеничне. Тому надзвичайно важливим завданням сучасної харчової промисловості та ресторанный бізнесу є розроблення технологій страв і виробів, що не містять глютен, тобто на основі альтернативних видів борошна.

Для виробництва безглютенової продукції використовують борошно рисове, гречане, кукурудзяне, амарантове, лляне, нутове, люпинове, білок яких не містить клейковини. З іншого боку, відсутність глютену в зазначених видах борошна негативно впливає на органолептичні показники якості виробів, головним чином на їх пористість і питомий об'єм, оскільки саме клейковина зазвичай відповідає за формування структури борошняних виробів. Так, дослідження, проведені різними авторами свідчать, що борошняні вироби на основі рисового борошна мають на 23% менший питомий об'єм, ніж пшеничні; вироби із кукурудзяного борошна мають незадовільно крихку консистенцію; застосування борошна гречаного надає специфічного і нехарактерного для кондитерських виробів кольору, смаку й запаху готовій продукції.

Тому для забезпечення формування необхідної структури безглютенових виробів обов'язковим є використання у їх рецептурах гідроколоїдів, що здатні зв'язувати рідину в системі та надавати кінцевому продукту необхідну структуру. Як структуроутворювачі для цього використовують камеді, натуральні або модифіковані крохмалі, мікробні полісахариди, пектини, альгінати, целюлозу та її похідні у комбінації з різноманітними емульгаторами.

Отже, розроблення технологій безглютенових виробів вимагає проведення комплексу досліджень, спрямованих на обґрунтування їх рецептурного складу та досягнення високих показників якості продукції.