

ТЕХНОЛОГІЯ ДІЄТИЧНОГО БЕЗБІЛКОВОГО БЕЗГЛУТЕНОВОГО ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА СОРГО БІЛОГО

Чигрин Л.І., гр. ТХК-44м

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

Харчова промисловість України покликана забезпечити випуск не тільки традиційних продуктів, але і продуктів для дієтичного харчування. Хліб є продуктом щоденного споживання і випуск такого дієтичного хліба, як безбілковий і безглютеновий дозволить забезпечити потреби українців, що хворіють на фенілкетонурію і целакію. Під час безбілкової дієти обмежується вміст білка у výroбах, який повинен становити не більше 2,2% в перерахунку на сухі речовини. Під час безглютенової дієти обмежується вид білка – це проламінова фракція безбілків таких зернових, як пшениця, жито, ячмінь і овес. За умови певного підбору рецептурних компонентів можна створити вироби, які будуть задовольняти вимогам обох дієт.

У безбілкових výroбах борошно пшеничне замінюється на крохмаль кукурудзяний, картопляний, рисовий тощо, і для покращення смаку і аромату хліба додається невелика кількість борошна інших культур. При цьому вміст білка у готовому хлібі не повинен перевищувати допустимих меж. Якщо борошно буде безглютенове, то хліб буде звільняти вимогам обох дієт.

Для приготування такого дієтичного хліба нами досліджено використання борошна із сорго білого, яке рекомендується дієтологами у безглютеновому харчуванні. Останнім часом воно з'явилося на українському ринку і виробляється ТОВ «Аспарагус – ЛТД» у м. Васильків Київської обл. Борошно сорго має такий хімічний склад: білків – 9,2 г, жирів – 1,8 г, вуглеводів – 76,2 г. Виробляється борошно із білого і червоно сорго. Борошно з червоно сорго має червонувато-фіолетовий відтінок і у хлібі воно надає нехарактерний рожевий відтінок. Як показали наші дослідження борошно із білого сорго, яке має світло-кремовий колір, не надає побічних відтінків і у кількості 5–10% від маси крохмалю сприяє покращенню смаку і аромату хліба. При цьому маскується крохмалистий присмак хліба, покращується його формостійкість. Більша кількість борошна не може бути використана, оскільки збільшується вміст білка, який обмежується у безбілковій дієті. Хліб готується за прискореною технологією і включає такі стадії, як заміс, бродіння, вистоювання.