

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА ДЛЯ ХВОРИХ НА ФЕНІЛКЕТАНУРІЮ

Путря В.О., гр. ХЛ-41

Науковий керівник – викл. вищ. кваліф. кат. **Н.В. Туз**
Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ

Останні роки характеризуються істотним погіршенням стану здоров'я населення, які виникають від незбалансованого раціону харчування. Фенілкетонурія – це спадкове захворювання, що характеризується порушенням білкового обміну, яке за умови відсутності лікування, призводить до розумової відсталості. Якщо недавно ця хвороба була розповсюджена в основному в Європейських країнах, а саму хворобу вважали рідкісним явищем, то нині вона поширюється у всьому світі і є виключеною з переліку рідкісних захворювань. Лікувальне харчування – ефективний метод лікування класичної фенілкетонурії, що дозволяє попередити важке ураження центральної нервової системи та соціально адаптувати пацієнтів з цим захворюванням.

Метою нашої роботи є розробка нового виду цукрового печива на основі низькобілкових продуктів, вміст фенілаланіну в яких не перевищує допустимі норми. За основу була обрана рецептура цукрового печива «Привіт». Так як основу печива складає пшеничне борошно, ми замінили даний рецептурний компонент на суміш з рисового і кукурудзяного борошна у наступних співвідношеннях: 50:50; 70:30; 30:70. При приготуванні тісто замішувалося довго. Структура тіста була розсипчаста. Формувалося тісто погано, так як в ньому не було зв'язуючих компонентів (зокрема клейковини).

У ході роботи органолептична оцінка виробів показала, що безглютеніві цукрові печива з суміші рисового і кукурудзяного борошна мають правильну форму, рівномірний золотисто-жовтий колір. Одним з важливих органолептичних показників якості борошняних кондитерських виробів є відчуття при розжовуванні. Встановлено, що в зразку з додаванням 70% кукурудзяного борошна і 30% рисового борошна значно відчувалась присутність частинок оболонки кукурудзяного борошна.

Таким чином, за результатами органолептичних показників можна зробити висновок, що найкращі вироби були отримані з суміші рисового і кукурудзяного борошна в процентних співвідношеннях 70:30. Отримані вироби дозволять розширити асортимент безглютенових борошняних кондитерських виробів.