

## НИЗЬКОБІЛКОВЕ ПЕЧИВО: ОСОБЛИВОСТІ РЕЦЕПТУРИ

Дорохович В.В., д-р техн. наук, доц.  
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна  
Грицевіч М.Ю., доктор філософії  
Федеральна вища технічна школа Цюріха, Швейцарія

Одним з важливих завдань фахівців харчової промисловості та ресторанного бізнесу є впровадження широкого асортименту продукції з урахуванням дієтичних потреб населення, зокрема хворих на фенілкетонурію. Особливою дієтичною потребою хворих на фенілкетонурію є дотримання низькобілкової дієти з чіткою регламентацією кількості споживаємого фенілаланіна [1].

Нами розроблено низку рецептур низькобілкового печива, які можна поділити на блоки за інгредієнтами [2, 3]: 1) крохмаль картопляний, борошно пшеничне, масло вершкове, цукор білий, патока; 2) крохмаль картопляний, масло вершкове, цукор білий, патока, масло вершкове, карбоксиметилцелюлоза; 3) крохмаль кукурудзяний, масло вершкове, цукор білий, мальтодекстрин, камідь ксантана, карбоксиметилцелюлоза; 4) крохмаль кукурудзяний, крохмаль тапіоковий, масло вершкове, цукор білий, мальтодекстрин, камідь ксантана; 5) покращення складу шляхом введення додаткових інгредієнтів: олія кукурудзяна, пюре морквяне, какао порошок, кориця мелена та ін.

В розроблених рецептурах вміст фенілаланіна, залежно від використаної сировини, знаходиться в межах від 8,7 мг на 100 г виробу до 73,2 мг на 100 г виробу. Потреба у низькобілковому печиві невелика, тому їх можна виробляти у кондитерських цехах закладів ресторанного господарства, на кондитерських підприємствах малої потужності.

### Список використаних джерел

1. Rovelli, V., & Longo, N. (2023). Phenylketonuria and the brain. *Molecular Genetics and Metabolism*, 139(1), 107583.
2. Дорохович В.В. Наукове обґрунтування і розроблення борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання: автореф. дис. ... д-ра техн. наук. Київ: КНТЕУ, 2010. 38 с.
3. Грицевіч М.Ю. Удосконалення технології низькобілкового печива: дис. ... д-ра філософії за спец. 181. Київ: НУХТ, 2023. 186 с.