

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛУТЕНОВИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Шандін Є.С., гр. 181-ТЗ-13м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **О.М. Шаніна**,
канд. техн. наук, доц. **Т.В. Гавриш**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Виробництво макаронних виробів із безглютенової сировини набирає актуальності через зростання попиту на продукти для споживачів з глютенною непереносимістю. Проте, через відсутність глютену, важливого для структури тіста, виникають технологічні проблеми. Для їх усунення використовують суміші з різної борошняної безглютенової сировини або різні добавки-структуроутворювачі, такі як крохмалі та камеді, які здатні покращити еластичність та структуру тіста.

Складання суміші безглютенових видів борошна, зокрема кукурудзяного та рисового, є необхідним технологічним кроком. Окреме використання цих видів борошна не дає якісних показників макаронних виробів через їхні обмежені функціональні властивості. Дослідження показали, що оптимальним виявилось співвідношення рисового та кукурудзяного борошна 70:30, яке забезпечує необхідні кулінарні та фізико-хімічні характеристики макаронних виробів.

Нами було запропоновано в якості структуроутворювача тіста використання білкової добавки Сканпро Т95 та желатину з метою покращення органолептичних та фізико-хімічних показників безглютенових макаронних виробів. Білкову добавку Сканпро Т95 використовували у концентраціях 0,5%, 1% та 2%, а желатин – у концентраціях 1%, 2% та 3%.

Дослідження показали, що макаронні вироби за додавання Сканпро Т95 у концентрації 2% володіли високими результатами за показниками органолептичних та кулінарних властивостей. Вироби зберігали форму після варіння, набували високих фізико-хімічних показників. Додавання желатину також вплинуло на поліпшення структури макаронних виробів. Найбільш значний ефект спостерігався при концентрації 3%, вироби набували гладенької та глянцевої поверхні, добре зберігали форму і не розварювалися.

Таким чином, використання білкової добавки Сканпро Т95 та желатину дозволяє компенсувати відсутність глютену в безглютенових макаронах, покращуючи їх споживчі та технологічні властивості.