

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Карбівнича Т.В., канд. техн. наук, доц.

Щербак І.Ю., магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Останнім часом стало актуальним питання застосування безглютенової дієти. За даними ВГО «Українська спілка целиакії» в Україні, нараховується приблизно 2 000 хворих на целиакію та їхня кількість з кожним роком збільшується. У світі целиакія вражає 1 людину із 133, а епідеміологічні дослідження показують, що ця цифра зростає до 1 із 100 [1].

Целиакія – аутоімунне захворювання у генетично схильних осіб, що протікає з ураженням слизової оболонки тонкої кишки при безпосередньому впливі глютену, білка що міститься в деяких злакових культурах, таких як пшениця, овес ячмінь, жито.

В Україні споживачі надають перевагу борошняним кондитерським виробам, які виготовляються переважно з пшеничного борошна, і не можуть застосовуватись в раціоні людей, що страждають на целиакію. Тому актуальним є розширення асортименту кондитерських виробів за рахунок використання безглютенових видів борошна.

Метою роботи була розробка рецептури безглютенових борошняних виробів з використанням гречаного та рисового борошна. Хімічний склад гречаного та рисового борошна наведено в таблиці.

Таблиця – Хімічний склад гречаного та рисового борошна

| Найменування компонента | Гречане борошно | Рисове борошно |
|----------------------------|-----------------|----------------|
| Білки, % | 9,5 | 7 |
| Жири, % | 2,3 | 1 |
| Цукри, % | 1,1 | 0,7 |
| Крохмаль, % | 64,8 | 70,7 |
| Енергетична цінність, ккал | 329 | 330 |

Гречане та рисове борошно за своєю харчовою цінністю перевищує пшеничне борошно завдяки вмісту незамінних амінокислот, вітамінів групи В, РР, Е, макро- та мікроелементів.

Під час розробки нової рецептури безглютенових кексів в якості контролю було взято рецептуру кексу «Столичного» з

використанням пшеничного борошна.

Для визначення оптимального співвідношення гречаного та рисового борошна було виготовлено кекси з різним відсотковим співвідношенням інгредієнтів. Зразок № 1 виготовляли у співвідношенні рисового та гречаного борошна 20:80, зразок № 2 – 50:50, зразок № 3 – 80:20.

Головним визначальним фактором при прийнятті рішення про покупку кондитерських виробів є їх органолептичні показники, тому під час досліджень було прийнято рішення в першу чергу оцінити якість кексів саме за цими показниками. Під час дегустації оцінювали форму, поверхню, колір, вид в розрізі, смак та запах. Результати органолептичної оцінки представлені на рис.

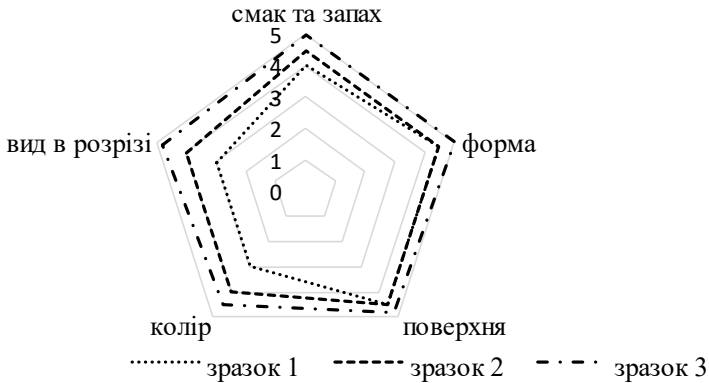


Рис. Органолептична оцінка дослідних зразків кексів

За результатами проведених досліджень було зроблено висновки, що найбільш оптимальним співвідношенням рисового та гречаного борошна при виготовленні кексів буде 80:20. Завдяки обраній рецептурі отримали безглютенові кекси високої якості та підвищеної харчової цінності.

Список використаних джерел

1. Губська О.Ю., Денесюк О.Р. Целіакія: фокус на прихильність до безглютенової дієти. Аналітичний огляд літератури // Сучасні аспекти військової медицини. Current Aspects of Military Medicine. 2022. № 29. С. 54–69.