

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Визначення впливу аглютенowego борошна на тривалість термооброблення вафельних листів

В.В. Дорохович, І.В. Тарасенко

Національний університет харчових технологій

Нами розроблені вафельні листи на аглютеновому борошні для хворих на целіакію, а також для всіх верст населення. Целіакія – хронічне захворювання людини, при якому вживання в їжу продуктів із зерна пшениці, жита, ячменю викликає в організмі широкий спектр патологічних змін [1]. Зустрічаються різні форми прояву цього захворювання з частотою від 1: 1000 до 1: 100 чоловік в різних країнах. Офіційна частота хворих на целіакію в світі 1: 184. Основний спосіб лікування цього захворювання – призначення по життєвого дотримання безглютенової дієти, мета якої – сприяти відновленню порушених функцій в організмі хворого [2].

Під час розроблення вафельних листів для хворих на целіакію в якості аглютенowego борошна ми вибрали найбільш розповсюджені в наших широтах види борошна – рисове, кукурудзяне та гречане.

Зазначені види борошна мають різний нутрієнтний склад, що впливає на процес тісто утворення та термооброблення вафельних листів. Тісто на зазначених видах аглютенowego борошна відрізняється за структурно механічними та реологічними характеристиками [3]. Різні структурно механічні характеристики тіста, різний нутрієнтний склад борошна впливає на процес термооброблення вафельних листів.

Нами встановлено, що випікання-сушіння вафельних листів на гречаному борошні займає 1,8 хв., на кукурудзяному борошні – 3,9 хв., на рисовому борошні – 2,1 хв. Це можна пояснити різними структурно механічними характеристиками тіста та різною теплоємністю вафельного тіста на цих видах борошна.

Розроблені вафельні листи на аглютеновому борошні сприяють створенню асортименту борошняних кондитерських виробів для хворих на целіакію.

Зменшення тривалості термооброблення вафельних листів на рисовому і гречаному борошні сприятиме економії енергоресурсів.

Література

1. Губська О.Г. Целіакія. Про проблеми діагностики і лікування цієї хвороби в Україні / О.Г. Губська // Харчова та переробна промисловість. – 2008. – № 7. – С. 24-26.
2. Дорохович В.В. Проблематика захворювань про целіакію /В.В Дорохович, О.В. Бабич// Хлебопек и кондитерское дело 2005. - №2- с.34 – 36.
3. Дорохович В.В. Определение возможности использования рисовой, гречневой, кукурузной муки при разработке безглютеновых вафельных листов/В.В. Дорохович, І.В. Тарасенко // Научни трудове Университета по технологи. – Пловдив: 2013. – Том LX. С.184 – 187.