

УДК 664.665

## 5. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ АГЛЮТЕНОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ В ДІЄТОТЕРАПІЇ

Медвідь І.М., аспірант  
Федоренко Ю.О., магістрант  
Шидловська О.Б., к.т.н., доц.  
Доценко В.Ф., д.т.н., проф.

*Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ*

Основою для формування здоров'я людини є повноцінне збалансоване харчування, тому пріоритетним напрямком гігієнічної науки на сучасному етапі є вивчення фактичного харчування окремих груп населення, оцінка причинно-наслідкових зв'язків між харчуванням і станом здоров'я, обґрунтування та реалізація практичних порад для раціоналізації харчування. Існують захворювання, при яких має місце непереносимість певних компонентів їжі, тому актуальним завданням є елімінація їх з раціону харчування людини та повноцінна заміна іншими поживними компонентами.

Одним з таких захворювань є целиакія (глютеніна ентевропатія) – хронічне і прогресуюче, спадково обумовлене захворювання, що характеризується атрофією слизової оболонки тонкого кишечника. З нею пов'язаний синдром мальабсорбції, внаслідок непереносимості гліадину ( $\alpha$ -фракції) – компонента білка глютену (клейковини) пшениці, жита, ячменю, що має тенденцію до зворотного розвитку з повним відновленням слизової при суворому дотриманні безглютеніної дієти. Тривалий перебіг не розпізнаної целиакії прозводить до важких вторинних імунних порушень: інсулінозалежного цукрового діабету, хронічного гепатиту, артрити, стоматиту, виразки кишечника, пухлини ротової порожнини, а також шлунково-кишкового тракту, безплідності. При наявності захворювання на целиакію небезпека раку порожнини рота, кишечника та стравоходу підвищується до 78%. Ризик цих захворювань знижується лише після п'яти років суворої безглютеніної дієти, що є єдиним методом лікування глютеніної ентевропатії [1]. Відповідно до скрінінгового обстеження, офіційна кількість хворих на целиакію в усьому світі – 1 хворий на 165 осіб.

При дотриманні глютеніної дієти виключенню з раціону підлягають продукти, які містять «явний глютен»: хліб, хлібобулочні, кондитерські та

макаронні вироби, каші з пшеничної, житньої, ячмінної та вівсяної крупи. Однак їх потрібно чимось замінити. Такою заміною для хворих на целіакію є безглютенові продукти харчування. При безглютеновому харчуванні виключенню підлягають також продукти, які містять «прихований глютен», тобто продукти, до яких в якості харчових добавок вносять крохмалі і стабілізатори, виготовлені з пшениці: сосиски, варені ковбаси, м'ясні, рибні та овочеві консерви, йогурти, концентровані розчинні супи, квас, пиво, кавові напої тощо [2].

Виробництво дієтичних продуктів харчування для категорії населення, яка страждає непереносимістю глютену в Україні розвинене слабо. Однією з причин є недостатнє наукове обґрунтування цієї технології. Адже при розробленні рецептур лікувально-профілактичних виробів необхідно враховувати не тільки медико-біологічні, але й технологічні аспекти їх виробництва. Основну частину на ринку безглютенового харчування в Україні займають продукти імпортного виробництва таких фірм, як «Bezgluten», «Balviten» (Польща), «3Pauly», «Biovegan» (Німеччина), «Dr.Schar», «Pedon», «Fiorentini» (Італія), «Provena» (Фінляндія), «Candy Tree» (Нідерланди), «Alaska» (Словаччина), «Amylon» (Чехія). Вони пропонують достатньо широкий вибір продуктів харчування для хворих на целіакію (суміші для випікання, печиво, макаронні вироби, хліб, основи для піци, чіпси, цукерки, соуси, напої та ін.), що характеризуються значно підвищеною вартістю порівняно з традиційними вітчизняними продуктами.

На сьогодні особливо гострою є проблема забезпечення хворих на целіакію хлібобулочними виробами, оскільки їх основним компонентом є пшеничне борошно, яке є забороненим для вживання. Проте, існують безглютенові від природи злаки, які можуть бути використані в щоденному раціоні харчування хворих на целіакію. До таких злаків відносяться кукурудза, рис, пшоно, гречка, амарант, теф і кіноа, льон, кунжут, люпин, конопля, нут, білок яких не містить токсичних гліадіну та глютеніну. Повна заміна пшеничного борошна борошном з безглютенових злакових культур є основним напрямом при розробленні рецептур хлібобулочних виробів. Важливим елементом дієтотерапії хворих на целіакію є застосування в харчуванні продуктів з високою харчовою цінністю. У зв'язку з цим перед вченими стоїть завдання розробки безглютенових харчових продуктів, які не тільки мають хороші смакові якості, а й містять всі необхідні для людського організму мікронутрієнти. Саме тому, доцільним є комбінування різних видів борошняної сировини.

**Висновок.** Оскільки, єдиним методом лікування целіакії є дотримання аглютенової дієти протягом всього життя хворого, розробка технологій безглютенових харчових продуктів з підвищеною харчовою цінністю являється актуальним завданням для науковців. Крім того, на сьогодні зростає обізнаність населення щодо непереносимості глютену, внаслідок чого люди обирають безглютенові продукти як атрибут здорового харчування. Тому, розроблення рецептур хлібобулочних виробів «без глютену» та впровадження їх у виробництво таких закладів ресторанного господарства, як кафе-пекарні, кафе-

кондитерські, спеціалізовані кафе та ресторани тощо, не тільки дозволить звільнити людей, хворих на целиакію, від приготування їжі в домашніх умовах, а й урізноманітнити асортимент виробів у меню, що являється запорукою успішної діяльності закладу.

#### **Література**

1. Целиакія: сучасні уявлення/ О.О. Бондаренко, Я.С. Денисюк, М.А. Бичков та ін.// Медицина транспорту України. – 2010. – №4. – С.73-77.
2. Наумова , О.А. Особенности питания больных целиакией/ О.А. Наумова// Сучасні медичні технології. – 2010 . – №2. – С.124-127.