

8. Перспективи виробництва безглютенових кексів на основі гречаного борошна та порошку кербу

Кристина Іноземцева, Наталія Стеценко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Потреба в дієтичних і профілактичних продуктах обумовлена загальним станом здоров'я населення. У нашій країні та в світі зростає розповсюдженість аліментарно-залежних захворювань, які виникають внаслідок незбалансованості раціонів харчування. Одним з таких захворювань є целиакія, яка виникає у людей, що страждають непереносимістю білку глютену [1].

Матеріали і методи. Класичні рецептури безглютенових борошняних кондитерських виробів передбачають використання рисового, гречаного, кукурудзяного борошна. Додавання нетрадиційної рослинної сировини, багатой харчовими волокнами, білками та іншими корисними речовинами може значно покращити біологічну цінність готової продукції [2].

Запропоновано у рецептурі кексів на основі гречаного борошна використовувати порошок плодів рожкового дерева - керб (ДСТУ ISO 21569-2008, фірма-виробник «Luzes de Valencia Limousine, S.L.», Іспанія). Керб застосовують як замітник какао і шоколаду, а також в якості загусника та стабілізатора. Він є цінним джерелом харчових волокон, цукрів, калію, кальцію, магнію, вітамінів групи В та РР, а також речовин антиоксидантної дії.

Результати. Одними з важливих чинників творення оздоровчих харчових продуктів є необхідність отримання вираженого ефекту покращення функціонування окремих органів та систем організму, забезпечення високої харчової та біологічної цінності виробів, сумісність харчової основи та збагачувача за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Порошок кербу дозволяє замаскувати характерний гречаний смак та аромат виробів, створити кекс, який нагадує вироби із додаванням какао-порошку.

Основні фізико-хімічні показники готових кексів відповідають вимогам нормативної документації: масова частка вологи становить 19,5%, лужність - 1,8 град, питомий об'єм – 187 см³/г, масова частка жиру – 12,9%.

Використання порошку кербу для збагачення кексів з гречаного борошна є доцільним, адже дозволяє зменшити енергетичну цінність виробів, оскільки калорійність кербу вдвічі менша, ніж какао-порошку. При цьому відбувається збагачення кексів харчовими волокнами, вітамінами, незамінними амінокислотами, фосфором, кальцієм, магнієм.

Висновки. Використання порошку кербу у рецептурі безглютенових кексів на основі гречаного борошна дозволяє покращити органолептичні показники та підвищити біологічну цінність продукції, розширити асортимент борошняних кондитерських виробів спеціального призначення на ринку України. Вітчизняні підприємства, які дбають про конкурентоспроможність своєї продукції та хочуть забезпечити стабільний попит на неї, мають активно долучитися до розроблення, впровадження та виробництва широкого спектру безглютенових харчових продуктів.

Література

1. Stetsenko N., Kraevska S. Substantiation of expediency of gluten-free foodstuffs production in Ukraine. *Theoretical achievements for practice : Proceedings of XXVIII International scientific conference*. Morrisville: Lulu Press, 2018. P. 5-11.
2. Краєвська С., Стеценко Н. Формування вітчизняного ринку безглютенових харчових продуктів. *Товари і ринки*. 2018. №4(28). С. 36-46.