

АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБЛЕННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Вікторія Дорохович

Національний університет харчових технологій

Вступ. На теперішній час спостерігається погіршення загального стану здоров'я населення, збільшення різних неінфекційних захворювань. До таких захворювань відноситься целиакія. Целиакія автоімунне захворювання тонкого кишечника, що виникає у людей різного віку, переважно дітей внаслідок генетичної схильності. Люди з цим захворюванням не можуть вживати продукти, що містять глютен. У разі надходження глютену утворюються специфічні антитіла і розвивається автоімунна запальна реакція, яка призводить до атрофії ворсинок слизової оболонки тонкого кишківника. При цьому захворюванні спостерігаються різні симптоми: з боку шлунково-кишкового тракту, шкіри, кровотворної системи, центральної нервової системи та ін.[1]. Целиакія розглядається, як передраковий стан, оскільки істотно збільшує ризик життєве небезпечних станів - тонкокишкової лімфоми, раку різних видів відділів травного каналу і кишкових кровотеч [2]. Кількість хворих саме на целиацію невелика. Однак, існують різні захворювання, які не дозволяють людині споживати глютен. Це: алергія на глютен, непереносимість глютену без целиаки [3]. Враховуючі це дотримання безглютенової дієти актуально для значної кількості

людей. Тому перед науковцями та виробничниками постає завдання розроблення та впровадження широкого асортименту борошняних кондитерських виробів виготовлених зі застосуванням безглютенового борошна.

Матеріали і методи. Об'єкти досліджень: здобне печиво, кекси, бісквіти. Основна сировина: безглютенове борошно, цукри, цукрозамінники. Методи дослідження органолептичні, структурні.

Результати. В НУХТ вже багато років проводиться робота з розроблення безглютенових борошняних кондитерських виробів. Першою до цієї проблеми звернулася проф. Дорохович А.М., під її керівництвом була захищена перша в Україні дисертаційна робота присвячена розробленню безглютенового здобного печива. В якості безглютенового борошна використано рисове, гречане, кукурудзяне, в якості солодких речовин - цукор білий, глюкозу. Застосування гречаного борошна сприяло формуванню дещо специфічних органолептичних показників.

Існують випадки коли захворювання на целиацію поєднується з цукровим діабетом. В такому випадку виникає необхідність розроблення борошняних кондитерських виробів з застосуванням безглютенового борошна та низькоглікемічних цукрі та цукрозамінників. В якості таких цукрозамінників можна використовувати лактитол, ізомальтитол, мальтитол, еритритол.

В дисертаційній роботі Дорохович В.В. розроблено здобне печиво, кекси, бісквіти з застосуванням рисового, гречаного, кукурудзяного, горохового борошна та цукрозамінників лактитола і ізомальтитола. Застосування різних видів безглютенового борошна потребувало коригування рецептурних композицій та параметрів термооброблення, особливо бісквітів та кексів. Так, в рецептурах кексів на рисовому борошні доцільним було зменшення його кількості. В іншому випадку м'якушка кексів була занадто розсипчаста. В бісквітах виникла доцільність застосування інуліну, як додаткового структуроутворювача.

Під час розроблення безглютенових борошняних кондитерських виробів доцільним є застосування додаткової сировини багаті на фізіологічно-функціональні інгредієнти, особливо вітаміни і мінеральні речовини. Потрібно обережно підходити до збагачення таких виробів харчовими волокнами, враховувати їх вплив на шлунково-кишковий тракт.

Висновки. Розроблення та впровадження широкого асортименту безглютенових борошняних кондитерських виробів надасть можливість людям з целиацією, непереносимістю глютену формувати більш повноцінний раціон, що буде мати соціальний ефект.

Література.

1. Режим доступу : Бйр8://етрепгіит.сот