

Перспективи виробництва безглютенової продукції

Ольга Сорохан, Наталія Стукальська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

З кожним роком в нашій країні збільшується імпорт спеціалізованих продуктів, що передбачені для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

До профілактичних відносяться продукти, які здійснюють специфічну підтримку в залежності від конкретних фізіологічних дисфункцій організму, позитивно впливають на стан хворого та знижують ризик появи захворювань. Деякі люди страждають на перетравлюваність білку злакових – глютену (целиакією), яка зв'язана з появою негативних реакцій організму хворого на споживання глютенівмісних продуктів, що проявляється у вигляді кишкових розладів.

Згідно статистичним даним Всесвітньої організації гастроентерологів (World Gastroenterology Organization), розповсюдження глютенної ентропатії в популяції більшості країн миру складає від 0,5 до 1% загальної популяції.

В основі глютенної ентропатії полягає пожиттєва дієтотерапія, яка базується на підборі адекватного безглютенового харчування з урахуванням віку, складності стану хворого та періоду захворювання.

Згідно вимог міжнародного стандарту CODEX STAN 118-1979 безглютенові продукти харчування відносяться до групи харчової продукції дієтично-профілактичної дії, що передбачені для зниження ризику розвитку хвороби, рівень глютену в яких повинен складати не більше 20 мг/кг.

Промисловий випуск безглютенової продукції на нашому ринку представлений такими виробниками: Dr. Shar (Італія), «Glutano» (Німеччина), «Finax» (Швеція), «SunnyGoga» (Україна), «Healthy Generation» (Україна) та ін. Аналізуючи ринок безглютенової продукції можна зазначити, що в більшості випадків представлені продукти макаронного, кисломолочного, кондитерського та хлібобулочного виробництва, які відрізняються високою вартістю.

Учені Національного університету харчових технологій також не сидять на місці, а займаються розробкою та впровадженням у виробництво безглютенової хлібобулочної продукції.

В наукових роботах авторів Дробот В.І. та Грищенко А. наведено значні результати досліджень безглютенової борошняної продукції. Автори стверджують, що для поліпшення органолептичних показників якості безглютенового хліба та його харчової цінності найкращою сировиною є рисове, гречане та кукурудзяне борошно. В працях розкрито перебіг біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів у технології хліба з безглютенової сировини щодо результату розрахунку та порівняння харчової цінності безбілкового та безглютенового хліба. Встановлено, що в безглютеновому хлібі міститься мало харчових волокон, білків, вітамінів та мінеральних речовин. Порівняно з безглютеновим, безбілковий хліб не містить харчових волокон і менше макро- та мікронутрієнтів.

Науковцями проведені дослідження, щодо черствіння безглютенового хліба з кукурудзяним, рисовим та гречаним борошном. Встановлено, що безглютеновий хліб швидко черствіє, про що свідчать результати досліджень структурно-механічних властивостей, кришкуватості та гідрофільних властивостей м'якушки хліба. Борошно круп'яних культур незначно затримує процес черствіння.

Аналізуючи науково-технічну літературу на наукові праці вчених можна зробити висновок, що розробка безглютенових хлібобулочних виробів є актуальною задачею, так як хліб є продуктом повсякденного вжитку.