

3. ОСНОВНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ БАТОНЧИКІВ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Краєвська С.П.,
Стеценко Н.О., к.х.н.,

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

Непереносимість білка глютену, або глютеніа ентеропатія (целиакія), є поширеним мультифакторним захворюванням, масштаби якого з кожним роком збільшуються. Воно викликано пошкодженням ворсинок тонкої кишки харчовими продуктами, що містять глютен. Єдиним методом лікування захворювання та профілактики ускладнень при целиакії є безглютенова дієта. Це обумовлює необхідність забезпечення людей, хворих на целиакію, якісними і недорогими спеціалізованими продуктами вітчизняного виробництва.

У зв'язку з цим розроблення широкого асортименту корисних і смачних функціональних сумішей та харчових продуктів на їх основі є важливим завданням технологів. Метою роботи є розроблення рецептур та експериментальних зразків нових функціональних продуктів на основі натуральних інгредієнтів для людей з виявленою непереносимістю глютену.

В даний час існують два основні напрями розроблення рецептур і способів виробництва безглютенових продуктів. Перший ґрунтується на використанні натуральної рослинної безглютенової сировини, а другий – біокаталітичний, який спрямований на вилучення глютену із сировини або його модифікацію. Вимоги до безглютенових продуктів встановлені CODEX STAN 118-1979 Об'єднаного комітету експертів ФАО/ВООЗ комісії Кодекс Аліментаріус. Спеціалізовані харчові продукти без глютену повинні бути виготовлені з компонентів, які не містять пшениці, жита, ячменю, вівса або їх кросбредних варіантів (отриманих шляхом їх схрещування), або повинні бути виготовлені спеціальним чином з компонентів, у яких рівень глютену в готовій до вживання продукції становить не більше 20 мг/кг [1].

Проведені нами дослідження дозволили розробити рецептуру і запропонувати спосіб виробництва безглютенового батончика на основі пророщеного насіння льону з додаванням рисового борошна та сухофруктів, який має високі споживчі якості.

Висновок. Впровадження у виробництво технології безглютенових батончиків дозволить задовольнити потреби у доступних харчових продуктах для спеціалізованого харчування хворих на целиакію, а також розширити асортимент виробів підвищеної харчової цінності лікувально-профілактичного призначення.

Література

1. Рензьева Т. В., Тубольцева А. С., Артюшина С. И. Разработка рецептуры и технологии безглютенового печенья на основе природного растительного сырья // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – №4(39). – С.87 – 92.