

ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕТИКИ ПРОГРІВУ ТІСЛОВИХ ЗАГОТОВОК ДЛЯ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА З ВИКОРИСТАННЯМ РІЗНИХ МОНО- І ДИЦУКРИДІВ ТА БОРОШНА ПШЕНИЧНОГО, ГРЕЧАНОГО, РИСОВОГО

А.М. Дорохович, І.В. Любавіна, О.О. Гавва, О.В. Третьак

Усі борошняні кондитерські вироби (БКВ) підлягають високо інтенсивній термічній обробці, внаслідок чого тістова заготовка набуває якісно нових характеристик, які формують органолептичні та структурно-механічні показники, створюють відповідні умови транспортування та зберігання.

При виробництві печива традиційною сировиною і носієм солодкого смаку є цукроза. Але цукроза протипоказана хворим на цукровий діабет, тому що потребує участі інсуліну при засвоєнні. Найбільш перспективним цукрозамінником при виробництві кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет є фруктоза.

Дітям, які хворіють на целіакію – непереносимість білків клейковини пшениці, рекомендується використовувати рисове та гречане борошно, які практично не містять гліадину та глютеніну. Зокрема гречане та рисове борошно дуже добре збалансоване за амінокислотним складом, вітамінами та мінеральними речовинами. Гречане борошно являється ще прекрасним джерелом сполук заліза.

Визначення впливу фруктози, глюкози, лактози, гречаного, рисового борошна на механізм прогріву тістових мас викликає як науковий, так і практичний інтерес. Особливо це важливо для розробки раціональних режимів термообробки БКВ.