

# ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ФОРМОВАНИХ ЧІПСІВ

Аліна Ковтун, Володимир Ковбаса

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Останніми роками в усьому світі збільшується попит на харчові продукти, які виготовляються з екологічно чистої сировини, збалансовані за хімічним складом, а також не містять глютену.

**Матеріали і методи.** Опрацьовано сучасні літературні джерела, проаналізовано сировину, проведено аналітичний метод дослідження.

**Результати.** На сьогоднішній день кожен з нас зустрічає на полицях магазинів все більший асортимент безглютенової продукції. Це пов'язано з тим, що близько 13% населення має непереносимість глютену та пов'язане з цим захворювання – целиакія.

Відомо, що глютен міститься в пшениці, ячмені, житі та інших злакових. А також значна частина глютену надходить у хлібобулочні, макаронні, кондитерські виробни, харчові концентрати – снекова продукція. Основною сировиною для виробництва формованих картопляних чіпсів є сухе картопляне пюре (яке не містить глютен), а також пшеничне борошно. З метою виключення залишків глютену у технології формованих картопляних чіпсів пропонуємо замінити пшеничне борошно на борошно – кіноа.

Кіноа – це однорічна рослина сімейства амарантових, яку вирощують в Південній Америці (Аргентина, Болівія, Чилі, Колумбія), тощо. Є відомості, про можливість вирощування цієї рослини на території України в лісостеповій зоні [1].

Борошно кіноа – це продукт, отриманий з помелу «псевдозерна» кіноа. Це борошно не містить глютену, легке у перетравлюванні, має високу поживну цінність та інші баластні речовини таблиця 1.

Таблиця 1- Хімічний склад борошна кіноа [2]

<i>Показники</i>	<i>Борошно кіноа</i>
Білки, %	14,0
Жири, %	6,05
Вуглеводи, %	64,0
Клітковина %	7,0
Вологість, %	13,0
Енергетична цінність, ккал/100г	368

З таблиці 1 видно, що в хімічному складі борошна кіноа міститься значна кількість білків та клітковини, які мають високий ступінь поглинання води. Це є позитивним фактором, оскільки картопляне тісто, яке має певні специфічні властивості не втрачатиме свою еластичність та структуру.

**Висновок.** Отже, використання борошна кіноа в технології формованих картопляних чіпсів дозволить підвищити харчову цінність та розширити асортимент безглютенових харчових продуктів.

## Література.

1. Стан та перспективи культури кіноа в Північно-східному лісостепу України <https://repo.snau.edu.ua/bitstream/123456789/6403/1/12.pdf>.

2. Режим доступу: <https://deluxe.com.ua/ua/catalog/spetsii/quinoa.html>.