

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ СИРОВИНИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРИЗНАЧЕНИХ ДЛЯ ЗАСТОСУВАННЯ У БЕЗГЛЮТЕНОВІЙ ДІЄТІ

Світлана Красівська, Наталія Стеценко

Національний університет харчових технологій

Вступ. У наш час дієтичне харчування набуває великої актуальності, що пов'язано із зростанням кількості генетичних та алергічних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корегування раціону харчування, є целиакія.

Целиакія (глютенінова ентеропатія) – хронічне генетичне захворювання, яке характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкого кишечника глютеніном: рослинним білком, який міститься в злакових. Глютен – це нерозчинний у воді комплекс білків з невисоким вмістом ліпідів, цукрів та мінералів. За тривалого перебігу нерозпізнаної целиакії, внаслідок інтоксикації організму глютеніном, починаються важкі вторинні імунні порушення: інсулінозалежний цукровий діабет, хронічний гепатит, артрит, стоматит, виразки кишечника, пухлини порожнини рота і шлунково-кишкового тракту, безпліддя. Офіційна кількість хворих на целиакію у світі (відповідно до скринінгового обстеження) – 1 хворий на 165 чоловік [1].

Завдяки широкому застосуванню імунологічних методів діагностики визначилася частина хворих, що мають алергічну реакцію на глютен. На даний час немає єдиної думки щодо назви цієї нозології, тому зустрічаються такі назви: «чутливість до глютену» (gluten sensitivity — GS) або «непереносимість глютену, не пов'язана з целиакією» (non celiac gluten intolerance — NCGI) [2]. Вчені визнають, що чисельність хворих, які страждають даним захворюванням, значно перевищує число хворих на целиакію. «Непереносимість глютену», так само як і целиакія, пов'язана з вживанням в їжу продуктів, що містять глютен. Є наукові роботи, які вказують на поєднання «непереносимості глютену» з різними неврологічними та психічними розладами. У раніше проведених дослідженнях відзначався зв'язок целиакії з деменцією, епілепсією, аутизмом, шизофренією та різними ураженнями центральної нервової системи. У разі виявлення целиакії у цих хворих автори відзначали позитивний ефект від дотримання безглютенінової дієти (БГД).

Однак, незважаючи на те, що об'єднуючою особливістю целиакії та «чутливості до глютену» є позитивний ефект від БГД, хворі на целиакію змушені дотримуватися дієти впродовж всього життя, в той час як при «чутливості до глютену» клінічний стан буде залежати від тривалості та кількості вжитого в їжу глютену [2].

Матеріали і методи. Для хворих на целиакію та людей із «чутливістю до глютену» в багатьох країнах розроблені технології та налагоджене виробництво безглютенінових

харчових продуктів з маркуванням «перекреслений колосок». Слід зазначити, що асортимент безглютенових харчових продуктів на ринку України формується в основному за рахунок імпортової продукції, яка має досить високу ціну, а забезпечувати цю категорію людей спеціалізованими харчовими продуктами потрібно постійно. Тому розроблення і впровадження на вітчизняному ринку безглютенових харчових продуктів є актуальним і життєво необхідним завданням.

В результаті проведених досліджень, для розроблення безглютенових харчових продуктів обрано насіння льону сорту “Вручий”, вирощеного у Київській області. Насіння льону не містить у своєму складі глютен, що є основною передумовою для його використання у технологіях безглютенових харчових продуктів.

Результати. 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. [3]. Проведені нами дослідження дозволили розробити рецептуру і запропонувати спосіб виробництва безглютенового батончика на основі пророщеного насіння льону з додаванням гарбузового 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 целиацію, а також розширити асортимент виробів підвищеної харчової цінності лікувально-профілактичного призначення.

Література

1. Губська О.Г. Целиакия. Про проблеми діагностики і лікування цієї хвороби в Україні / О.Г. Губська // Харчова та переробна промисловість. – 2008. – №7. – С. 24-26.
2. Сабельникова Е. А. Непереносимость глютена новая болезнь или не диагностированная целиакия?// Е.А. Сабельникова // Экспериментальная и клиническая гастроэнтерология. – 2012. - №3. - С.87-89.28
3. Рензьева Т. В. Разработка рецептуры и технологии безглютенового печенья на основе природного растительного сырья / Т.В. Рензьева, А.С. Тубольцева, С.И. Артюшина // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – №4(39). – С. 87 – 92.