

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РИСОВОГО БОРОШНА НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА

Грищенко А.М.

Науковий керівник – д.т.н., проф., член-кор. НААН **В.І. Дробот**
Національний університет харчових технологій

Продукти переробки рису використовують у виробництві кондитерських і макаронних виробів, продуктах для дієтичного та дитячого харчування.

Рисові продукти доцільно використовувати в технології безглютенових виробів для хворих на целиацію, оскільки рис не містить білка гліадину.

Частіше за все використовують рисове борошно, яке є джерелом рослинного білку, повноцінного за амінокислотним складом, містить натрій, калій, магній, фосфор, вітаміни B₁, B₂ і PP. В його склад входять біотин, цинк, значна кількість крохмалю, який легко засвоюється організмом, незначно – клітковини (до 1 %) моно- і дисахаридів (до 0,4 %). За біологічною цінністю білка, вмісту високоякісного крохмалю, рисове борошно займає перше місце серед інших видів злакового борошна.

Для визначення впливу рисового борошна на якість безглютенового хліба проводили пробне лабораторне випікання. Готували зразки тіста з сумішей картопляного і кукурудзяного крохмалю, в яких кількість рисового борошна становила 25, 30, 35 %, замість маси крохмалю. Для забезпечення структуроутворення використовували камеді гуару і касантану. Контролем був хліб, виготовлений з суміші крохмалів. Тісто готувати безопарним способом без бродіння. Вологість тіста становила 52 %.

Рисове борошно незначно підвищує початкову кислотність тіста. В тісті з борошном інтенсифікується кислотонакопичення: кінцева кислотність збільшується на 0,4...0,5 град порівняно з контролем. Тривалість вистоювання тістових заготовок скорочується на 9...15 хв. за рахунок підвищення інтенсивності газоутворення.

Структура пористості м'якушки безглютенового хліба, при доданні рисового борошна до рецептури, дрібна, розвинена, що сприятиме кращому його засвоєнню. Вироби мають приємний смак та аромат рису.

Таким чином, встановлено, що для виготовлення безглютенового хліба високої якості, рисове борошно доцільно додавати в кількості 30 % замість маси крохмалю.