

ЗНИЖЕННЯ ВМІСТУ БІЛКОВИХ РЕЧОВИН В ДОБОВОМУ РАЦІОНІ ПРИ ВЖИВАННІ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА

**А.М. Грищенко, аспірант,
Л.А. Михонік, к.т.н.,
В.І. Дробот, д.т.н., проф.**

Національний університет харчових технологій

У світі зросло число випадків захворювання на целиакію, яке пов'язане з непереносимістю білків клейковини. Причиною захворювання є подразнююча дія гліадину на слизувату оболонку кишечника.

Важливим лікувальним фактором виступає раціон харчування. Хворий вимушений дотримуватися строгої дієти протягом всього життя, вживаючи спеціальні безглютенові продукти. При цьому зникає подразнення кишечника, нормалізується його функціонування.

В Україні представлена безглютенова продукція лише закордонного виробництва. Розроблення таких продуктів є актуальною проблемою сьогодення.

На кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів Національного університету харчових технологій проводились дослідження по розробці рецептур хліба без клейковини. В рецептурі використовували лише безглютенову сировину: кукурудзяний і картопляний крохмалі, рисове, і кукурудзяне борошно. Результатом стало розроблення безглютенових виробів зі зниженим вмістом білкових речовин. Для розрахунку хімічного складу хліба використовували програмний комплекс Optima. Загальний вміст білкових речовин в хлібі безглютеновому на 70-90 % менший порівняно з хлібом виготовленим з борошна вищого сорту.

Результати проведених розрахунків забезпечення добової потреби в білкових речовинах при вживанні 277 г хліба для чоловіків і жінок віком 18-19 років I групи активності (науковці, педагоги, студенти) наведені в таблиці.

Таблиця

Забезпечення добової потреби у білкових речовинах при вживанні 277 г хліба

	Покриття добової потреби, %			
	Хліб з борошна вищого сорту	Хліб дієтичний безбілковий	Хліб безглютеновий з рисовим борошном	Хліб безглютеновий з кукурудзяним борошном
Жінки	32,2	3,9	9,7	9,6
Чоловіки	26,2	3,2	7,9	7,8

Отже вживання запропонованого нами дієтичного хліба значно зменшується кількість білкових речовин рослинного походження в добовому раціоні.