

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ КЕКСІВ ДЛЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Галушко М.В., здобувач вищої освіти
Стеценко Н.О., канд. хім. наук, доцент

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Дієтичне харчування у наш час набуває великої актуальності, враховуючи зростання розповсюдження генетичних і алергійних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корегування харчування, є целиакія. Целиакія – це захворювання із спадковою схильністю, яке характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкого кишечника білком злакових культур – глютенном. У багатьох країнах для хворих на целиакію розроблені технології та налагоджене виробництво безглютенового хліба, макаронних виробів, печива, кексів, бісквітів, борошна для випічки тощо. Ці продукти позначаються на упаковці символом «перекреслений колосок». Під час їхнього виробництва особливу увагу приділяють чистоті сировини – мають бути виключені щонайменші домішки злаків, які не переносять хворі на целиакію.

Асортимент безглютенових борошняних кондитерських виробів на ринку України формується в основному за рахунок імпортової продукції, яка має високу ціну. Тому розроблення і впровадження на вітчизняному ринку безглютенових борошняних кондитерських виробів є актуальним і своєчасним завданням.

Для створення безглютенових кексів пропонується замінити пшеничне борошно на гречане. Воно має повноцінний білок, який лімітований за лізином та треоніном; у ньому міститься у 3...5 разів більше мінеральних речовин (заліза, калію, фосфору, міді, цинку, кальцію, магнію, бору, йоду, нікелю та кобальту), ніж у борошні інших культур. Відомо, що при заміні пшеничного борошна на гречане неможливо отримати кекс із необхідними органолептичними та структурно-механічними властивостями. Доцільним буде зменшення вмісту сухих речовин гречаного борошна на 10% відносно пшеничного і збільшення вмісту меланжу, вершкового масла, додавання лецитину та керобу.

Кероб використовують у кондитерській промисловості як заміник какао. Це солодкий порошок з м'якоті стручків ріжкового дерева. Він є цінним джерелом харчових волокон, цукрів, калію, кальцію, магнію, вітамінів групи В та РР, а також речовин антиоксидантної дії. На відміну від кави та какао, кероб не містить кофеїну та теоброміну, які викликають звикання та алергійні реакції. Внесення порошку керобу дозволяє зменшити кількість доданого цукру у рецептурі кексів. Використання порошку керобу для збагачення кексів з гречаного борошна дозволяє зменшити енергетичну цінність виробів, оскільки калорійність керобу вдвічі менша, ніж какао-порошку.

Встановлено, що безглютенові кекси, вироблені на основі гречаного борошна з додаванням цукру, ячного меланжу, вершкового масла, керобу та лецитину, мали привабливі органолептичні властивості, а їх фізико-хімічні показники відповідали вимогам нормативної документації. Такі вироби розширюють асортимент борошняних кондитерських виробів дієтичного призначення.