

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ГОРОХОВЫХ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Е.В. Нелюбина, Е.Н. Урбанчик, О.С. Каминская

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»

e-mail: nelubina-elena@tut.by

Одним из приоритетных направлений развития политики в области здорового питания является разработка продуктов специализированной направленности, в частности, безглютеновых изделий. Анализ литературных данных и патентной информации показал, что основное направление в создании безглютеновых хлебобулочных изделий заключается в конструировании изделий на основе природного растительного безглютенового сырья, к которому, прежде всего, относится рисовая и кукурузная мука, нативные и модифицированные крахмалы. Перечисленное растительное сырье отличается повышенным содержанием легкоусвояемых углеводов при недостатке белков, витаминов и минеральных веществ. В результате безглютеновые хлебобулочные изделия имеют несбалансированную пищевую ценность, т.е. характеризуются низкой биологической и физиологической ценностью на фоне высокой энергетической ценности. Поэтому для улучшения пищевой ценности безглютеновых хлебобулочных изделий актуален поиск нового растительного безглютенового сырья. С этих позиций перспективным сырьем являются продукты ферментированные гороховые безглютеновые. Исследования химического состава, проведенные в РУП «Научно-практический центр гигиены» Министерства здравоохранения Республики Беларусь, показали, что их можно отнести к сырью с высокой биологической и физиологической ценностью.

При разработке безглютеновых хлебобулочных изделий с использованием продуктов ферментированных гороховых безглютеновых важной задачей является формирование желаемых реологических свойств теста и готового продукта. Традиционные мучные изделия являются структурированными дисперсными системами, относящимися к пищевым пенам, гелям, эмульсиям или к смешанным типам. Основную роль в формировании подобных систем играют клейковинные белки. Для образования хороших структурно-механических свойств теста в безглютеновых изделиях необходимо использовать добавки, которые могли бы заменить клейковину и обеспечить тесту пластичную структуру. Были проведены исследования влияния различных структурообразующих компонентов на формирование структурно-механических свойств теста с использованием продуктов ферментированных гороховых безглютеновых. На основании проведенных исследований установлены оптимальные дозировки структурообразующих компонентов, позволяющих придать тесту пластичную структуру и сформировать у готовых изделий достаточную пористость и удельный объем. Использование продуктов ферментированных гороховых безглютеновых позволит получать безглютеновые изделия с улучшенной пищевой ценностью со структурно-механическими свойствами приближенными к свойствам пшеничных изделий.