

РАЗРАБОТКА СУХИХ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ СМЕСЕЙ ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Козловская В.А.

Научные руководители – Нелюбина Е.В., к.т.н., доцент,

Урбанчик Е.Н., к.т.н., доцент

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

В настоящее время растет популярность потребления и производства пищевых концентратов в виде сухих поликомпонентных смесей для безглютеновых мучных изделий на основе кукурузной и рисовой муки, в составе которых отсутствуют клейковинные белки – глютен.

Основным недостатком пищевых концентратов мучных безглютеновых изделий, представленных на современном рынке, выработанных по рецептурам, основанным на крахмалсодержащих продуктах, является их низкая биологическая и физиологическая ценность, обусловленная высоким содержанием крахмала, низким содержанием полноценных белков, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ.

Совершенствование технологии производства пищевых концентратов безглютеновых мучных изделий, производимых на основе рисовой и кукурузной муки, основывается на разработке способов обогащения мучных изделий незаменимыми макро- и микронутриентами. В этом случае основная проблема состоит в формировании в составе готового продукта таких форм нутриентов-обогащителей, которые бы эффективно усваивались организмом, т.е. соответствовали бы ферментным системам организма человека.

Наиболее эффективным способом улучшения пищевой ценности сухих поликомпонентных смесей безглютеновых мучных изделий является использование натурального физиологически полноценного сырья, содержащего биологически активные вещества в усвояемых формах.

В качестве такого сырья для разработки пищевых концентратов безглютеновых мучных изделий с улучшенной пищевой ценностью исследована возможность использования продукта ферментированного горохового безглютенового, произведенного по уникальной инновационной технологии, состоящего только из натуральных компонентов.

Этот продукт, как основа пищевых концентратов безглютеновых мучных изделий, позволяет обогатить готовую продукцию физиологически полноценным белком и незаменимыми аминокислотами, пищевыми волокнами, витаминами (группы В, Е, РР) и минеральными веществами (калием, железом, медью, селеном).