

## АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ МУКИ

**Курилович И.В., Рашкевич Ю.А.**

**Научные руководители – Кондратенко Р.Г., к.т.н., доцент,**

**Василевская М.Н., к.т.н., доцент**

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В современном мире в последнее время растет количество людей, имеющих непереносимость клейковинного белка (целиакия), которая приводит к повреждению слизистой оболочки кишечника, что впоследствии вызывает нарушение обмена веществ. Поскольку основой хлебобулочной продукции является мука злаковых культур, то большинство людей, страдающих целиакией вынуждены отказаться от традиционных хлебобулочных изделий. Решением данной проблемы является использование безглютенового мучного сырья и разработка технологий получения промежуточных полуфабрикатов (закваски) и готовых изделий на их основе.

Целью научной работы явилось исследование возможности использования муки из белого и бурого риса, а также муки из зеленой гречки при приготовлении заквасок спонтанного брожения.

В работе были использованы общепринятые методы исследований [1].  
Результаты исследования различных видов муки приведены в таблице.

Таблица 1 – Технологические свойства различных видов безглютеновой муки

Показатель	Вид муки		
	мука из зеленой гречки	мука из бурого риса	мука из белого риса
Влажность, %	11,8	10,1	11,9
Кислотность, град	4,6	4,2	2,0
Число падения, с	908	427	457
Водопоглотительная способность, %	91	75	70

Анализ данных таблицы показал, что кислотность образцов муки из зеленой гречки и муки из бурого риса выше, чем у муки из белого риса, что положительно повлияет на процесс кислотонакопления при производстве закваски.

Водопоглотительная способность у всех образцов муки высокая, наибольшая у муки из зеленой гречки, что обусловлено содержанием в ней гидрофильных высокомолекулярных соединений, что в последствии будет способствовать сформированию структуру теста и готового изделия.

Таким образом, исследования технологических свойств безглютенового мучного сырья являются актуальными, так как могут стать основой для разработки ассортимента безглютенового хлеба улучшенного качества и повышенной пищевой ценности.

### Список использованных источников

1 Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства 4-е изд., перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 264 с.