

## **НОВОЕ БИДОСТУПНОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Нелюбина Е.В., Урбанчик Е.Н., Захарова Е.В., Каминская О.С.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь**

На современном этапе развития пищевой индустрии большое внимание уделяется разработке и производству специализированных продуктов питания, в частности, безглютеновых изделий. Это группа изделий, в которых содержание глютена (пептидов фракций проламинов и глютелинов) не превышает уровень 20 мг/кг. Потребителями безглютеновых изделий являются люди, по состоянию здоровья вынужденные отказаться от употребления глютена (имеющие чувствительность к глютену; аллергические реакции на глютен; хроническое аутоиммунное заболевание – целиакию), а также люди, решившие отказаться от употребления глютена для улучшения общего состояния здоровья в силу современных течений в области здорового питания.

Анализ данных литературы и патентной информации показал, что основное направление в создании отечественных безглютеновых изделий заключается в конструировании изделий на основе природного безглютенового сырья, прежде всего растительного происхождения. В целом, пищевые компоненты, используемые для создания отечественных безглютеновых изделий, можно условно разделить на четыре группы. Первая группа – это мука с высоким содержанием крахмальных и некрахмальных полисахаридов, является основным наполнителем и представлена рисовой, кукурузной и гречневой мукой. Вторая группа – высокобелковые ингредиенты, служащие для повышения биологической ценности изделий (изолят соевого белка, сухое обезжиренное молоко). Третья группа – это гидроколлоиды, выполняющие функцию моделирования реологических свойств, характерных для пшеничного теста (камедь, пектин, нативный и модифицированный картофельный и кукурузный крахмалы), и четвертая группа вспомогательных ингредиентов (эмульгаторы, разрыхлители, вкусовые добавки и т.д.).

Основную роль в формировании пищевой ценности безглютеновых изделий играет первая группа пищевых компонентов и представители третьей группы – крахмалы. В результате у безглютеновых изделий наблюдается повышенное содержание усвояемых углеводов при недостатке белков, витаминов и минеральных веществ, т.е. высокая энергетическая и низкие биологическая и физиологическая ценности.

Поэтому актуален поиск сырья, способного повысить пищевую ценность данной группы специализированной продукции. С этих позиций перспективным сырьем является мука из ферментированного пророщенного гороха. Технология получения данной муки разработана на кафедре технологии хлебопродуктов. Доказано, что благодаря процессу проращивания вещества в муке содержатся в преобразованном биодоступном состоянии. Исследование химического состава полученной муки показало, что для нее характерна высокая биологическая ценность, содержание белка колеблется в пределах 20,4-35,7%, преобладающими аминокислотами являются лейцин и лизин. Физиологическая ценность муки из ферментированного пророщенного гороха подтверждается наличием витаминов (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, Е, ниацин, фолиевая кислота) и минеральных веществ (калий, кальций, магний, фосфор, железо). Использование муки из ферментированного пророщенного гороха позволит разнообразить органолептические свойства и расширить ассортимент безглютеновых изделий с улучшенной пищевой ценностью.