

Анализ химического состава разработанного десерта позволил установить, что он является источником углеводов и пищевых волокон, а также характеризуется небольшим содержанием жиров и имеет низкую калорийность. Данный десерт может быть рекомендован не только для веганов, но и для тех, кто уделяет внимание здоровому питанию.

Литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. Киев : Арий, 2024. 688 с.

РАЗРАБОТКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Мячикова Н.И., Янголенко С.В.

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Россия, г.Белгород, myachikova@bsu.edu.ru

DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE BISCUIT SEMI-FINISHED PRODUCT

Myachikova N.I., Yangolenko S.V.

Federal State Autonomous Educational Institution of Higher Education «Belgorod State National Research University», Russia, Belgorod, myachikova@bsu.edu.ru

Мучные кондитерские изделия – это один из видов продукции, которая не является продукцией первой необходимости, однако пользуется постоянным спросом. Производство мучных кондитерских изделий постоянно растет. Вместе с тем следует отметить, что данная группа кондитерских изделий недоступна людям, страдающим целиакией, в связи с тем, что основным рецептурным компонентом является пшеничная мука.

Целиакия является врожденным заболеванием, которое связано с непереносимостью белка глютена, содержащегося в некоторых злаковых культурах: пшенице, ячмене, ржи. Сам по себе глютен нетоксичен, однако для людей с его непереносимостью опасен для здоровья.

В связи с этим была сформулирована цель исследования, направленная на расширение ассортимента специализированных мучных кондитерских изделий для людей, больных целикией, за счет использования рисовой муки.

Сравнительный анализ химического состава пшеничной и рисовой муки [1] показал, что рисовая мука незначительно уступает пшеничной по содержанию белка, но при этом содержание незаменимых аминокислот в ней больше [2]. Кроме того, она не содержит глютен, что важно для людей с его непереносимостью. Также рисовая мука (по сравнению с пшеничной) характеризуется повышенным содержанием таких минеральных веществ, как Na, Ca, Mg, P.

На основании проведенного анализа разработана рецептура и технологическая схема приготовления бисквитного полуфабриката из рисовой муки. Готовый полуфабрикат по органолептическим показателям практически не отличается от бисквитного полуфабриката, приготовленного по классической рецептуре [3], уступая ему лишь незначительно по консистенции и по увеличению объема в процессе выпекания. Это связано, очевидно, как раз с отсутствием клейковинных белков глиадины и глютеина, которые и составляют основу глютена.

Таким образом, использование рисовой муки для приготовления бисквитного полуфабриката способствует:

- для производителя и организации технологического процесса – сокращению количества операций в технологическом процессе за счет исключения из рецептуры крахмала;

- для потребителя – расширению ассортимента специализированных мучных кондитерских изделий, в частности, для людей, больных целиакией, и соблюдающих безглютеновую диету.

Литература

1. Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихин и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. Москва : ДеЛи принт, 2008. 236 с.
2. Санжаровская Н.С., Храпко О.П., Коломиец В.И. Разработка безглютенового печенья с улучшенными потребительскими свойствами // Ползуновский вестник. 2021. №3. С. 61-67. doi: 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.03.008.
3. Павлов А. В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2008. 296 с.

ИССЛЕДОВАНИЕ ЭКЗОПОЛИСАХАРИДНОГО ПОТЕНЦИАЛА ПРОБИОТИЧЕСКИХ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР

Пожидаева Е.А., Попов Е.С., Гребенникова М.С., Дымовских Я.А.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Россия, г. Воронеж, katerina-77707@mail.ru

STUDY OF EXOPOLYSACCHARIDE POTENTIAL OF PROBIOTIC START CULTURES

Pozhidaeva E.A., Popov E.S., Grebennikova M.S., Dymovskikh Y.A.

FSBEI HE «Voronezh State University of Engineering Technologies», Russia, Voronezh, katerina-77707@mail.ru

Высокая востребованность «живых» продуктов обуславливает активное расширение их ассортимента, а необходимость соответствия продуктов требованиям логистики приводит к необходимости введения в рецептуры различных пищевых добавок в целях улучшения реологических характеристик, уве-