

УДК 664.6

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ БЛИНОВ

Алексеева Л.А.

(Национальный исследовательский университет ИТМО)

Научный руководитель – к.т.н., доцент Головинская О.В.

(Национальный исследовательский университет ИТМО)

В настоящее время питание все больше используется и как фактор немедикаментозного лечения генетических, врожденных заболеваний. Конструирование продуктов с заданными характеристиками ведут в соответствии с принципами пищевой комбинаторики. Актуальным является и производство безглютеновых продуктов для людей больных целиакией.

Создаваемые безглютеновые продукты не должны отличаться от традиционной пищи, а используемые ингредиенты могут изменять потребительские свойства пищевого продукта. Помимо безглютеновой линейки продукции, особым спросом пользуются мучные изделия специализированного назначения: диабетические и низкокалорийные продукты. Блины являются одним из любимых блюд русской традиционной кухни. Поэтому именно блины были выбраны нами для разработки рецептур и технологии приготовления мучных изделий, содержащих пищевые функциональные ингредиенты согласно ГОСТ Р 54059-2010.

При разработке нового ассортимента блинов в качестве базовой использовали классическую рецептуру блинов из пшеничной муки. В ходе проведенных экспериментов контролировали режимы технологического процесса, качество полуфабрикатов и готовой продукции. Разработка технологии применения нетрадиционных видов муки при частичной или полной замене пшеничной муки для производства блинного теста основана на изучении закономерностей изменения качества теста и готового изделия, его органолептических показателей качества и потребительских свойств. При проработке рецептур приготовления блинов применялись разные виды муки: пшеничная, овсяная, рисовая, кукурузная, гречневая, ячменная, льняная, соевая, гороховая, полбяная, конопляная.

Была проведена проработка экспериментальных рецептур, сравнение полуфабрикатов и готовых изделий с контрольным образцом, выполненным по рецептуре традиционного блинного полуфабриката на пшеничной муке. Комбинирование разных видов муки позволяет создавать оптимальные по составу и свойствам рецептуры для производства изделий.

Алексеева Л.А. (автор)

Головинская О.В. (научный руководитель)