

**Разработка технологии сырников без лактозы и глютена**  
**Климычева М.А.**, Национальный исследовательский университет ИТМО  
**Научный руководитель – к.т.н., доцент Яковченко Н. В.**  
Национальный исследовательский университет ИТМО

**Аннотация.** В России еще нет разработанной рецептуры сырников, в которой не содержится глютен и лактоза, для производственных целей в больших объемах. В ходе работы была разработана рецептура сырников без глютена и лактозы, а так же проведена апробация на пищевом производстве.

Одно из известных генетических заболеваний, связанных с непереносимостью глютена, является целиакия. Данное аутоиммунное заболевание характеризуется нарушением функции тонкого кишечника, связанное с дефицитом ферментов, которые расщепляют пептид глютена. Белок – глютен, содержится в большинстве дешевых и доступных круп, таких как: пшеница, рожь, ячмень. Однако людей, имеющих данное заболевание всего 0,54% в мире. В России это до 1%. Гиполактазия (непереносимость лактозы) - это врожденное, генетически детерминированное заболевание тонкой кишки, развивающееся в связи со снижением образования лактазы - фермента, гидролизующего лактозу, содержащуюся в молоке, и клинически проявляющееся диареей, метеоризмом и абдоминальными болями, возникающими после приема молока и молочных продуктов.

В связи с этим актуально создать новый продукт и разнообразить ассортимент для людей, которые имеют данные заболевания.

В качестве основного компонента был выбран тофу. Тофу – это растительный соевый творог, приготовленный из створоженного соевого молока. Так же была использована рисовая мука без глютена. В ходе работы были изучены физико-химические и органолептические показатели сырников и оптимизирован их состав. Полученные результаты успешно апробированы

в промышленных условиях, что подтверждает целесообразность и эффективность использования разработанных рецептуры и технологии.

Рассчитана себестоимость готового продукта, вместе с производственными затратами. Изготовлен готовый продукт, который продается на прилавках в розничной торговле.

Климычева М.А

Подпись

к.т.н., доцент Яковченко Н. В.

Подпись