

Разработка функциональных продуктов на основе безглютенового сырья

Каун Ю.В., аспирант Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург

Научный руководитель д.т.н.Ишевский А.Л., Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург

Основные части тезиса:

В представленной работе изучается вопрос расширения ассортимента кондитерских изделий на основе безглютенового сырья. В настоящее время в России ассортимент кондитерских изделий из овсяной муки не велик. Если заменить пшеничную муку на овсяную, то ценность, полезные свойства и вкусовые качества данного изделия улучшатся. Поэтому было принято решение расширить ассортимент кондитерских изделий из овсяной муки путем разработки рецептуры, режимов приготовления. Из-за того что в кондитерских изделиях содержится много сахара, белков и жиров они имеют большую пищевую ценность. В следствии чего изделия являются существенными источниками низкомолекулярных, легкоусвояемых углеводов, которые при избыточном поступлении в организм превращаются в жиры. Однако для людей страдающих целиакией это не является минусом, так как в 90 % случаев люди с этим заболеванием очень худые из-за соблюдения соблюдения специальной диеты.

Всем известна польза овсянки, но употребляют в пищу ее не все. Составляющие компоненты овсянки поражают своим разнообразием, в ней великое множество витаминов, минеральных веществ, клетчатки, необходимой многим для нормальной работы пищеварительного тракта, легкоусвояемого кальция. В овсянке так же есть и элемент инозитол, который эффективно предотвращает образование холестериновых бляшек, снижает уровень холестерина в крови. Овсянка является источником энергии из-за углеводов содержащихся в ней. Все противники употребления овсянки могут получить все указанные полезные вещества через овсянный бисквит.

Таким образом, анализ доступных источников научно-технической информации и экспериментальных исследований отечественных и зарубежных авторов показал, что некоторые существующие разработки в области расширения ассортимента кондитерских изделий на основе овсяной муки малы, поэтому необходимо расширение рынка кондитерских изделий данного вида.

Цель работы:

Разработать рецептуру и технологию приготовления безглютеновых кондитерских изделий. На первом этапе подобрано сырьё и составлена рецептура изделия. При анализе теста и готового изделия определили физико химические характеристики (влажность, кислотность, щелочность, плотность и др) и органолептические показатели. Сенсорную оценку производили с привлечением дегустационной комиссии в количестве 10 человек.

В дальнейшем планируется разработать метод по увеличению срока годности.

Ключевые слова: безглютена, обсяная мука, целиакия, разработка рецептуры,

Научный руководитель

д.т.н. Ишевский А.Л.

Аспирант

Каун Ю.В.