**Ястребова Л. М., Андрієнко О. О.**

**ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Дієтичне харчування набуває у наш час великої актуальності, враховуючи зростання генетичних і алергічних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корекції харчування, є целіакія. Целіакія – хронічне захворювання, яке характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкого кишечника глютеном: рослинним білком, який міститься в злакових.

За тривалого перебігу нерозпізнаної целіакії, унаслідок інтоксикації організмуглютеном, починаються важкі вторинні імунні порушення: інсулінозалежний цукровий діабет, хронічний гепатит, артрит, стоматит, виразки кишечнику, пухлини порожнини рота і шлунково-кишкового тракту, безпліддя.

Єдиним способом лікування цього захворювання і профілактики всіх його важких ускладнень є суворе і довічне дотримання безглютенової дієти.

Розробленню і впровадженню виробів з безглютеновим білком багато уваги приділяють закордонні науковці.Слід зазначити, що асортимент безглютенових борошняних виробів на ринку України практично відсутній та формується в основному за рахунок імпортної продукції, яка має досить високу ціну.

Беручи до уваги досягнення в галузі нутрігеноміки і нутрігенетики, тенденція до індивідуалізації дієт буде зростати, що призведе до збільшення ринку спеціалізованих (безглютенових) продуктів харчування. Хлібобулочні та борошняні вироби, що не містять глютену, є одним із сегментів цього ринку. Під час розробки технології безглютенових виробів основна увага має приділятися сировині, що включається до складу рецептури на ці вироби. Відомо, що кожен вид борошна має специфічні особливості хімічного складу і функціональних властивостей. Особливо актуальним при дослідженні та виготовленні безглютеновых борошняних виробівстає використання альтернативних видів борошна.

Види борошна, які застосовуються у виробництві безглютенового хліба, не містять клейковинних білків, мають низьку водопоглинаючу здатність, внаслідок чого в тісті утворюється значна кількість рідкої фази, тісто розріджується. Таке тісто нездатне тримати форму. У безглютеновому тісті роль структуроутворювачів можуть відігравати харчові добавки – загусники. Це камедь ріжкового дерева, пектин, альгінат натрію, кукурудзяний і картопляний крохмалі, карбоксиметилцелюлоза тощо. Через певні зміни в технології виробництва виробів внаслідок заміни звичайних видів борошна на безглютенові, відбуваютьсяструктурно-механічні зміни в тісті, тому мають бути проведенідослідження, які допомогли розв’язати цю проблему.

Таким чином, актуальним і своєчасним завданням є розробка технології безглютенового хліба з метою забезпечення дієтичним хлібом хворих на целіакію.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Робота виконана під керівництвом аспіранта І. Галясного.**