

Стобород Я. О., студентка гр. ДТ – ПОХ 17 мГ
**НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА БОРОШНЯНИХ
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ**

Розробка та впровадження новітніх технологій борошняних кондитерських виробів з використанням функціональних інгредієнтів є актуальною в наш час. Функціональні продукти харчування – це продукти, призначені для систематичного споживання у складі харчових раціонів усіма віковими групами здорового населення, знижують ризик розвитку захворювань, пов'язаних з харчуванням, за рахунок наявних в них функціональних харчових інгредієнтів. Збагаченим харчовим продуктом називають продукт, що отримується додаванням одного або декількох фізіологічних функціональних харчових інгредієнтів до традиційних харчових продуктів з метою запобігання виникнення або виправлення наявного в організмі людини дефіциту поживних речовин. Дієтичне харчування набуває у наш час великої актуальності, враховуючи зростання генетичних і алергічних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корекції харчування, є целиакія. Целиакія – хронічне захворювання, яке характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкого кишечника глютенем: рослинним білком, який міститься в злакових. Серед різних груп борошняних кондитерських виробів досить широкою популярністю користуються кекси. Кекси – солодкий борошняний кондитерський виріб із здобного тіста різної щільності залежно від рецептури та технології виготовлення. За органолептичними показниками кекси поєднують в собі легку, ніжну структуру, пористість і мають свою індивідуальність. З огляду на це, перед нами постало завдання розробити рецептуру та технологію кексів, що містять безглютенове борошно, які можна споживати всім групам населення, в тому числі хворим на целиакію.

Основними завданнями дослідження постали:

- обґрунтування та вибір борошна, що не містить глютен;
- вивчення властивостей безглютенового борошна;
- розробка рецептури кексів, що виготовляються із безглютенового борошна;
- розробка технології виробництва таких кексів;
- дослідження показників якості готових виробів.

Використання безглютенового борошна дозволить створити нові продукти з високим вмістом макро- і мікроелементів, які не поступаються за якістю традиційним, розширити наявний на ринку асортимент безглютенової продукції вітчизняного виробництва.