

**УДК 664.664**

**Нелюбина Е.В., Урбанчик Е.Н., Каминская О.С.**

Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия», Республика Беларусь

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОВОГО БИОДОСТУПНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЕЗГЛУТЕНОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**E. Neliubina, E. Ourbanchik, O. Kaminskaya**

**USING OF NEW BIOAVAILABLE RAW MATERIALS TO INCREASE THE PHYSIOLOGICAL VALUE OF GLUTEN-FREE BAKERY PRODUCTS**

Важным сегментом современного рынка специализированной пищевой продукции являются безглютеновые изделия. Согласно ТР ТС 027/2012 к безглютеновым относятся изделия в которых содержание глютена не превышает уровень 20 мг/кг. Безглютеновые изделия являются обязательной составляющей рациона питания людей с глютеновой энтеропатией (целиакией) и людей, имеющих чувствительность и/или аллергические реакции на глютен. Так же большой популярностью безглютеновые изделия пользуются у приверженцев здорового образа жизни, решивших отказаться от употребления глютена для улучшения общего состояния здоровья.

Анализ литературных данных и патентной информации показал, что в Республике Беларусь основное направление в создании безглютеновых хлебобулочных изделий заключается в конструировании изделий на основе природного растительного безглютенового сырья, к которому, прежде всего, относится рисовая и кукурузная мука, нативные и модифицированные картофельный и кукурузный крахмалы. Перечисленное безглютеновое растительное сырье отличается повышенным содержанием легкоусвояемых углеводов при недостатке белков, витаминов и минеральных веществ. В результате безглютеновые хлебобулочные изделия имеют несбалансированную пищевую ценность, т.е. характеризуются высокой энергетической и низкой физиологической ценностью. Поэтому актуален поиск нового растительного безглютенового сырья, способного повысить физиологическую ценность данной группы изделий. С этих позиций перспективным сырьем являются продукты ферментированные гороховые безглютеновые. Исследования химического состава, проведенные в РУП «Научно-практический центр гигиены» Министерства здравоохранения Республики Беларусь, показали, что их можно отнести к сырью с высокой физиологической ценностью. При разработке безглютеновых хлебобулочных изделий с использованием продуктов ферментированных гороховых безглютеновых важным вопросом является влияние нового сырья на активность основной бродильной микрофлоры теста – дрожжевых клеток. Активность дрожжевых клеток во многом определяет интенсивность процессов брожения и расстойки тестовых заготовок, формирует у готового изделия желаемую пористость, удельный объем, необходимые вкусо-ароматические свойства. Исследована газообразующая способность безглютенового теста с различными дозировками продуктов ферментированных гороховых безглютеновых. Исследования показали, что они не оказывают негативного влияния на бродильную активность дрожжевых клеток, а наоборот за счет содержания биодоступных биологически активных компонентов оказывают стимулирующее действие на дрожжи, о чем свидетельствуют повышенные значения газообразующей способности у опытных образцов. Следовательно, использование продуктов ферментированных гороховых безглютеновых позволит получать безглютеновые изделия с улучшенной пищевой ценностью традиционным путем с использованием классической бродильной микрофлоры – дрожжей.