

УДК 664.681.2

Тетяна Лісовська, Олександра Шпилик, Наталія Кушнірук

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

**БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ БІСКВІТНИЙ НАПІВФАБРИКАТ
З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА КУКУРУДЗЯНОГО ЕКСТРУДОВАНОГО**

Tatiana Lisovska, Oleksandra Shplyk, Natalia Kushniruk

**GLUTEN-FREE SEMI-FINISHED PRODUCT USED ON
THE CORN EXTRUDED FLOUR**

Бісквітні напівфабрикати – це основна складова багатьох борошняних кондитерських виробів. Застосування нетрадиційних видів борошна з сировини, що не містить глютену, дозволяє створювати продукти дієтичного споживання, у т.ч. для хворих на целиацію. Актуальним в цьому напрямку є застосування у традиційній технології бісквітного напівфабрикату сучасних способів обробки зернової сировини, таких наприклад, як процес екструзії під час виробництва борошна.

Аналіз наукових і прикладних робіт в галузі створення нових продуктів безглютенового харчування, свідчить, що використання борошна екструдованого у технології борошняних кондитерських виробів має великі перспективи. Приблизно 1% населення в даний час страждає алергією на глютен. І хоча у цих людей різна міра чутливості до глютену, проте загалом стан їх вимагає постійного дотримання безглютенової дієти. Тому, розробка технології безглютенових продуктів харчування, у т.ч. борошняних кондитерських виробів є на сучасному етапі доцільною та своєчасною.

Метою дослідження є створення безглютенового бісквітного напівфабрикату, з використанням борошна кукурудзяного екструдованого, для покращення якісних показників, збагачення нутрієнтного складу та розширення асортименту для хворих на целиацію.

Фундаментальні розробки в області одержання і використання різних видів безглютенового екструдованого борошна у виробництві продуктів харчування вказує на можливість застосування його в технологіях борошняних напівфабрикатів, особливо таких, що передбачають використання борошна із низьким вмістом або слабкої клейковини. Дослідження технологічних властивостей борошняних сумішей із додаванням борошна кукурудзяного екструдованого, свідчать про доцільність використання їх у виробництві бісквітного напівфабрикату.

За результатами дегустації встановлено, що використання борошна кукурудзяного екструдованого не погіршує смак і запах готового виробу, а навпаки, надає яскраво виражений присмак кукурудзяного борошна при інших якісних характеристиках бісквітного напівфабрикату, які відповідають контрольним зразкам. Кваліметрична оцінка якості бісквіту «Безглютеновий» на 24% перевищує якість базового продукту. Вміст золи в безглютенових бісквітних напівфабрикатах підвищується в 2,5, а клітковини в 2 рази у порівнянні з контрольним зразком. Відмінною особливістю розробленої технології бісквіту «Безглютенового» є виробництво принципово нової продукції, яка за ключовими показниками відповідає кращим національним та світовим продуктам аналогам та безпечності за рахунок відмови від використання харчових добавок, високим технологічним показникам, що збільшує спектр його використання за формування на його основі широкого асортименту харчової продукції.