

Альона Булавіна

здобувач

Людмила Мамченко

канд. техн. наук, доцент кафедри

технології ресторанної

і аюрведичної продукції,

Національний університет харчових технологій

ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИДІВ БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Вступ. За останнє десятиріччя в усьому світі зріс попит на безглютенові вироби, які є життєвою необхідністю для хворих на целіакію, а також осіб із непереносимістю глютену, алергічними реакціями або гіперчутливістю до нього. Водночас безглютенова дієта набула популярності та значного поширення не тільки серед пацієнтів, яким вона рекомендована за медичними показниками, а й адептів здорового харчування. Ураховуючи зазначене, розширення асортименту безглютенової продукції для закладів ресторанного господарства вважають актуальним.

Мета – доведення доцільності та корисності заміни у виробі пшеничного борошна на традиційні для України безглютенові види.

Результати. Хлібобулочні, макаронні та інші вироби і страви з використанням борошна пшениці, жита, ячменя, вівса та їх злакові суміші є основними постачальниками глютену в організм людини. Створення нових технологій страв із заміною цих видів борошна на безглютенові вважають основним способом забезпечення безглютенової дієти. До групи «GlutenFree» зараховують такі види силовини: кокосове, гречане, рисове, горіхове (мигдальне), нутове, амарантове, гарбузове, кукурудзяне борошно, борошно тапіоки та інші [2].

З наведеного переліку в Україні рисове, гречане та кукурудзяне борошно є найбільш популярними, поширеними та доступними

за ціною видами відповідної сировини. У таблиці представлено хімічний склад цих видів борошна порівняно з пшеничним.

Таблиця

**Хімічний склад різних видів борошна
з розрахунком на 100 г продукту [1]**

Показники	Види борошна			
	Пшеничне	Гречане	Кукурудзяне	Рисове
Харчова цінність, г				
Білки, г	10,8	13,6	7,2	5,95
Жири, г	1,3	1,2	1,5	1,42
Вуглеводи, г	69,9	71,9	72,1	80,13
Калорійність, ккал	334,5	352,8	330,7	357,1
Мінеральні речовини, мг				
Кальцій	18	41	20	10
Магній	16	251	30	35
Натрій	3	11	7	-
Калій	122	577	147	76
Фосфор	86	337	109	98
Вітаміни, мг				
B ₁	0,17	0,4	0,35	0,14
B ₂	0,04	0,18	0,13	0,21
B ₆	0,17	0,5	0,8	0,44
PP	1,25	3,1	1,8	2,59
B ₉	0,27	0,32	1,15	0,15
E	1,6	0,3	0,6	0,11

Гречане борошно містить вітаміни групи В, Е, РР, а також мікрота макроелементи. Гречане борошно сприяє швидкому очищенню організму від шкідливих речовин, знижує рівень холестерину. Не менш затребуваним продуктом є і кукурудзяне борошно. До складу борошна входять мінеральні речовини, вітаміни і бета-каротин. Кукурудзяне борошно, як і рисове, використовують у складі сумішей для дієтичного та дитячого харчування, рекомендують у разі захворювань шлунково-кишкового тракту.

Отже, узагальнення наукового і практичного досвіду вказує на перспективність застосування безглютенових видів сировини в технології продукції ресторанного господарства для розширення сегменту споживачів, пропаганди здорового способу життя та використання інноваційних наукових розробок українських учених.

Ключові слова: безглютен, борошно, технологія, ресторанне господарство.

Список використаних джерел

1. Юрченко К. С. Використання традиційних і нетрадиційних видів сировини для виробництва білково-збивних напівфабрикатів оздоровчого призначення / Юрченко К. С., Антонюк І. Ю. // Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2015. – С. 13–14
2. Струтинська Л. Т. Використання безглютенової сировини у ресторанных технологіях / Струтинська Л. Т. // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : Растр-7, 2017. – С. 226–228.