

23-2054

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская,
О. П. Храпко

23-02054

**НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ
В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
БЕЗГЛЮТЕНОВОГО СЫРЬЯ
В ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный
университет имени И. Т. Трубилина»**

Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская, О. П. Храпко

**НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
БЕЗГЛЮТЕНОВОГО СЫРЬЯ
В ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Монография

**Краснодар
КубГАУ
2022**

УДК 664.664

ББК 36.83

С59

Рецензенты:

О. Ф. Колесникова – канд. с.-х. наук
(Национальный центр зерна имени П. П. Лукьяненко);

З. Н. Хатко – д-р техн. наук, профессор
(Майкопский государственный технологический университет)

С59 Сокол Н. В.

Новые тенденции в использовании безглютенового сырья в производстве мучных кондитерских изделий: монография / Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская, О. П. Храпко. – Краснодар: КубГАУ, 2022. – 92 с.

ISBN 978-5-907597-71-6

В монографии приведены результаты исследований и обоснования целесообразности использования аглютеновых видов сырья в технологии производства мучных кондитерских изделий. Рассмотрено поэтапное моделирование рецептурного состава разработанных видов безглютенового печенья и шоколадных маффинов специального назначения.

Предназначена для научных работников, аспирантов, предпринимателей и руководителей предприятий пищевой промышленности.

УДК 664.664

ББК 36.83

© Сокол Н. В., Санжаровская Н. С.,
Храпко О. П., 2022

© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2022

ISBN 978-5-907597-71-6

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	5
1.1 Современное состояние и перспективы развития рынка безглютеновых продуктов.....	5
1.2 Целиакия как болезнь, а безглютеновая диета как средство ее лечения.....	13
1.3 Характеристика основных видов безглютенового сырья.....	27
ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУРЫ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧЕНЬЯ С УЛУЧШЕННЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ.....	41
2.1 Технологическая оценка безглютеновых видов муки.....	41
2.2 Моделирование состава безглютеновых мучных смесей.....	48
2.3 Разработка рецептуры и технологии безглютенового печенья.....	50
2.4 Определение пищевой и энергетической ценности разработанных видов безглютенового печенья.....	55
ГЛАВА 3. МОДЕЛИРОВАНИЕ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА ШОКОЛАДНЫХ МАФФИНОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	59
3.1 Обоснование ингредиентного состава разрабатываемых мучных кондитерских изделий.....	59
3.2 Составление композитных мучных смесей и оценка качественных показателей безглютеновых маффинов.....	64

3.3 Исследование показателей качества маффинов в процессе хранения.....	75
3.4 Определение пищевой и энергетической ценности маффинов.....	77
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	79
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	81