**АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ БРАУНІ**

**«GLUTEN FREE»**

**Волкова О.Б., студентка VI курсу факультету ХТГРТБ**

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

**м. Одеса**

Сьогодні перед сучасним харчовим виробництвом стоїть ряд важливих завдань: створення продукції, що відповідає підвищеним вимогам споживачів до якості та асортименту продукту при збереженні прийнятної вартості; удосконалення технології виробництва традиційних і нових виробів; запровадження прогресивних ресурсозберігаючих технологій з метою виробництва конкурентоспроможної продукції; створення нових видів виробів, що відповідають сучасним вимогам науки про харчування та ін. Наразі актуальними є напрями ефективного використання сировини, залучення надсучасних знань у харчовій сфері, сучасних методів впливу на харчові інгредієнти.

Целіакія – системне захворювання, що торкається безлічі органів і систем організму людини і перевершує границі ізольованої харчової непереносимості глютену [1].

Целіакія може розвинутися в будь-якому віці. На даний момент в Латвії зареєстровані випадки захворювання у пацієнтів у віці 62 років. У Фінляндіі, наприклад, поширеність целіакії становить 1,5 % у дітей, 2 % у дорослих і 2,4 % у осіб похилого віку. Навіть якщо взяти до уваги тільки цю статистику, то з віком частота у популяції, на жаль, тільки збільшуюється; очевидно, це пов’язано зі збільшенням провокуючих факторів. Так, співвідношення діагностованої та недіагностованої целіакії становить приблизно 5:1-13:1 [2]. Для виникнення хвороби потрібно, мабуть, дві умови: генетична схильність і який-небудь провокуючий фактор, який може бути пов’язаний із середовищем існування (контакт із пшеницею), ситуацією (наприклад, сильний емоційний стрес), фізичним (вагітність, операція) чи патологічним (вірусна інфекція) станом. Яким саме чином глютен призводить до атрофії слизуватої оболонки тонкої кишки до кінця поки не з’ясовано.

Нині асортимент безглютенових виробів в Україні формується в основному за рахунок імпортної продукції, яка має досить високу ціну, а вітчизняні підприємства харчової промисловості не виробляють безглютенові вироби. Багато в чому це зумовлено складністю технології і що особливо характерно нестабільністю якості виробі. У зв’язку з цим виникає необхідність розробки і впровадження якісних і доступних безглютенових борошняних виробів вітчизняного виробництва. Однією із груп доступних безглютенових продуктів можуть бути кондитерські вироби вітчизняного виробництва, які користуються попитом у населення: капкейки, біскотті, панфорте, брауні [3].

Брауні (англ. Chocolate brownie) - шоколадне тістечко характерного коричневого кольору (англ. Brown - «коричневий», звідси і назва), прямокутної форми. Традиційно для американської кухні. Вперше «Брауні» приготували в ресторані готелю «Palmer House», що знаходиться в Чикаго, в 1892 році. Основними інгредієнтами є шоколад, масло вершкове, яйця курячі, цукор-пісок, какао порошок. Для отримання брауні спочатку вершкове масло і шоколад розтоплюють, охолоджують. Збивають яйця з цукром додають до суміші шоколаду і вершкового масла, додають ванільний цукор, додають суміш борошна і какао. Перемішують. Викладають у заздалегідь підготовлену прямокутну форму, випікають, охолоджують, нарізають квадратами.

Оскільки в безглютенових виробах не повинно міститися таких білків, як гліадин і глютенін, для виготовлення безглютенових продуктів використовують кукурудзяний, картопляний крохмалі та борошно круп’яних культур а також кукурудзяне і рисове борошно.

В технології брауні суміш рисового і кукурудзяного борошна для створення безглютенового продукту не використовувалась дотепер. Тому завдання є актуальним і існує необхідність таких досліджень.

Література:

1. Парфенов А. И. Энтеропатии // Гастроэнтерология. – 2014. – № 1, Спецвыпуск. – С. 32—38.
2. Сироштан А. Целиакия – проблема, которую в одиночку не решить [Электронный ресурс]. – Режим доступа://www.celiac-ukraine.com/stati-o-tseliakii/tseliakiya-problema-kotoruiu-v-odinochku-ne-reshit.
3. Карпюк Г.С. Теоретическое обоснование использования рисовой муки и ягод годжи в технологи капкейков / Г.С. Карпюк, В.Н. Шелудько // Торговое дело: Молодежь - будущее отрасли: IV Международная инновационная научно-практическая конференция, июнь 2016 г.: тезисы доклада. – М., 2016. – С. 55-57.

Науковий керівник - канд. тех. наук

доцент Шелудько В.М.