

ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИДІВ БОРОШНА У ТЕХНОЛОГІЇ МАФФІНІВ

Толста О.П., аспір.,

Кошель О.Ю., д.ф., доц.

Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна.

Харчова промисловість завжди перебуває в стані пошуку нових інновацій, щоб задовольняти зростаючі потреби сучасного споживача. Споживачі не лише вимагають смачних та здорових продуктів, але й зацікавлені в альтернативних варіантах, які враховують різноманітні дієтичні обмеження та вподобання. Один із яскравих прикладів цього підходу - використання безглютенових продуктів у випічці, зокрема у виготовленні маффінів.

Маффіни, це популярна страва, яку люблять багато людей навколо світу. Солодкі або солоні, вони завжди здатні розрадити наші смакові рецептори. З роками технології приготування маффінів вдосконалюються, і однією з ключових інновацій стає використання безглютенових видів борошна [1].

Безглютенова дієта стає все більш поширеною через ряд медичних причин та зростання популярності здорового способу життя. Глютен, білок, що міститься в пшениці та інших злаках, може бути проблематичним для людей із целиакією чи іншими формами непереносимості глютену. Також, деякі люди віддають перевагу безглютеновій дієті як засобу поліпшення здоров'я та енергії.

Одним з найцікавіших та корисних видів безглютенового борошна є борошно зеленої гречки. Зелена гречка - це сорт гречки, який зберігає зелений колір своїх зерен під час обробки. Борошно зеленої гречки насичене великою кількістю білка, вітамінів та мінералів, включаючи вітаміни групи В, зокрема фолієву кислоту, вітаміни Е та К. Це також джерело мінералів, таких як залізо, кальцій, магній та калій. Важливою особливістю борошна зеленої гречки є наявність антиоксидантів, таких як рутин та кверцетин, які сприяють підтримці імунної системи та захисту від вільних радикалів [2].

Із світло-кремовим відтінком та приємним, ледь вловимим горіховим ароматом, борошно зеленої гречки є рослинною сировиною, яка має важливі технологічні властивості. Завдяки гідрофільним високомолекулярним сполукам, таким як білки, крохмаль та клітковина, це борошно вміє зв'язувати воду та набухати. Це поліпшує структурно-механічні характеристики харчових систем, що розробляються, та підвищує споживчі якості готових продуктів. Таким чином, борошно зеленої гречки вирізняється не лише своєю харчовою цінністю, але і технічною унікальністю, роблячи його важливим

компонентом в сучасних технологіях харчового виробництва.

Використання борошна зеленої гречки у технології маффінів може надати цим смачним випічкам не тільки безглютенові переваги, але й унікальний смаковий профіль та харчову цінність. Оскільки борошно має приємний горіховий смак, це може доповнити інші інгредієнти маффінів та зробити їх більш насиченими.

Додатково, борошно зеленої гречки має високий вміст клейковини, що робить його ідеальним для створення рум'яної та пухкої текстури маффінів. Це борошно також володіє хорошою здатністю утримувати вологу, що робить маффіни більш соковитими та довготривалими у свіжості.

Додатково слід відзначити, що борошно зеленої гречки вже знаходило застосування у виробництві різноманітних хлібобулочних виробів, таких як хліб та печиво. Використання цього борошна в цих продуктах було мотивоване бажанням розширити асортимент та вдосконалити харчові якості, пропонуючи споживачам альтернативні та здорові варіанти харчової продукції.

Наприклад, пекарі та виробники хлібобулочних виробів інтегрували борошно зеленої гречки в свої рецептури, зокрема, для створення безглютенових продуктів. Це дозволило покращити харчовий склад та робити хлібобулочні вироби більш доступними для тих, хто дотримується певних дієтичних обмежень [3].

У разі маффінів, використання борошна зеленої гречки може бути ще однією етапною інновацією. До цього моменту його можливості у цьому конкретному виді харчового виробництва можливо було недооцінено. Інтеграція цього борошна в рецептури маффінів може призвести до унікального поєднання смакових відтінків та текстур, роблячи ці випічені вироби не лише безглютеновими, але і особливо смачними та поживними.

Загалом, використання безглютенових видів борошна, зокрема борошна зеленої гречки, у технології маффінів - це інноваційний підхід до створення смачної та корисної випічки. Таким чином, вибір безглютенових інгредієнтів, зокрема борошна зеленої гречки, може розширити кулінарний світ та призвести до створення справжніх шедеврів у світі випічки.

Список використаних джерел

1. Bakery Products Science and Technology / editor Y.H. Hui. Oxford.: Blackwell Publishing, 2006. 1st ed. 575p.
2. Шелудько В.М. Нові види борошняних кондитерських виробів в Україні. Хранение и переработка зерна. 2011. № 6. С. 30–32.
3. Masure H.G., Fierens E. Delcour J., (2016) Current and forward looking experimental approaches in gluten-free bread making research, Journal of Cereal Science, 67, Pp. 92–111.