

ПРИМЕНЕНИЕ ДЕСКРИПТОРНО-ПРОФИЛЬНОЙ МЕТОДОЛОГИИ ПРИ РАЗРАБОТКЕ РЕЦЕТУРЫ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧЕНЬЯ

В последние годы все более широкое развитие и популярность получает концепция разработки и создания пищевых продуктов специального назначения. К таким продуктам относятся, в том числе, и безглютеновые мучные кондитерские изделия.

Как известно, безглютеновой диеты должны придерживаться люди с заболеванием целиакия, а также при наличии симптомов, связанных с этим заболеванием. Так же безглютеновая диета показана детям с аллергией на пищевой белок глютен, так называемую клейковину, которая содержится в пшеничной муке и, соответственно, продуктах, изготовленных с ее использованием. В этой связи разработка рецептов кондитерской продукции на основе безглютенового мучного растительного сырья является актуальной.

К безглютеновой муке относятся: гречневая, овсяная, кукурузная, рисовая и др. Рисовая мука не содержит жиров, является источником полноценного растительного белка, а так же натрия, калия, магния, фосфора, цинка, витаминов В₁ и В₂, РР, биотина, клетчатки (до 1 %), моно- и дисахаридов (до 0,4 %), и может служить альтернативой пшеничной муке.

Опытные образцы печенья из рисовой муки были изготовлены в соответствии с рецептурами, представленными в таблице 1. Органолептическая оценка осуществлялась с использованием дескрипторно-профильной методологии и проводилась по 10-бальной гедонической шкале по восьми дескрипторам: сливочный, топленое масло, отрубной, пшеничный, медовый, шоколадный, пористый, пропеченный. Результаты оценивания представлены на диаграмме (рисунок 1).

Таблица 1 – Рецептуры опытных образцов печенья

Ингредиенты	Рецептура, г		
	№1	№2	№3
Мука рисовая	100	100	100
Масло сливочное	–	40	40
Сметана	35	35	–
Орехи грецкие	16	16	–
Мед	–	–	50
Какао	10	10	–
Разрыхлитель	–	10	10
Вода питьевая	60	60	–
Сахар	40	40	–

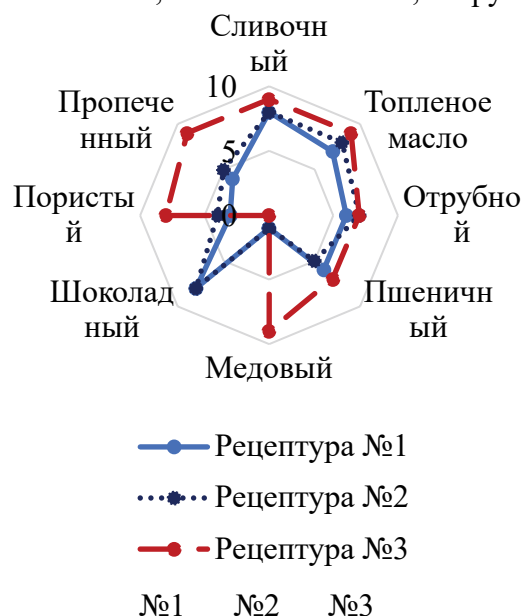


Рисунок 1 – Профили опытных образцов

Образцы №1 и №2 характеризовались неравномерно пропеченной, слипшейся текстурой в изломе, в то время как печенье под №3 было пропеченное и отличалось равномерной пористой структурой, без пустот. По вкусовым характеристикам данный образец также превзошел остальные, и был подвергнут физико-химическим испытаниям. Были получены результаты: щелочность – 1,8 Т; массовая доля влаги – 10,1 %; массовая доля сахара – 24,3 %; массовая доля жира – 23,1 %. Данные показатели соответствуют установленным для печенья из пшеничной муки. Таким образом, разработанная рецептура №3 будет положена в основу технической документации на печенье из рисовой муки.