

## КЕКСИ ГРЕЧАНО-СОЧЕВИЧНІ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Соседова К.Ю., студ. гр. ХТ-171

Науковий керівник: **Челябієва В.М.**, к.т.н., доцент  
Чернігівський національний технологічний університет

Важлива частина щоденного раціону припадає на хлібобулочні вироби, оскільки вони задовольняють потреби організму в енергії та містять багато корисних складових, таких як білки, вуглеводи й мінеральні речовини. Доведено, що в щоденному раціоні харчування населення України не вистачає 12,5-17,8% білку, 25,3-28,1% харчових волокон, 15,2-38,2% вітамінів, 17,0-38,2% мінеральних речовин. Тому актуальним є створення нових продуктів з підвищеною харчовою цінністю.

Якщо порівняти поживну цінність пшеничного і сочевичного борошна, перевагу матиме сочевичне. В ньому знаходиться більше необхідних макро- і мікронутрієнтів.

Дієтичне харчування набуває у наш час великої актуальності, враховуючи зростання генетичних і алергічних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корекції харчування, є целиакія. Целиакія – хронічне захворювання, яке характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкого кишечника глютенном – рослинним білком, який міститься в злакових. Єдиним способом лікування цього захворювання і профілактики всіх його важких ускладнень є суворе дотримання безглютенової дієти протягом усього життя. Будь-яке споживання продуктів, що містять глютен, навіть у дуже маленьких кількостях, завдає удару слизовій оболонці кишечника. На жаль, в Україні виробництво безглютенових продуктів не налагоджене, проте забезпечувати цю категорію людей спеціалізованими продуктами харчування потрібно постійно. Тому має сенс створювати нові рецептури у цьому напрямку.

**Мета роботи** – розробити рецептуру безглютенового кексу із суміші гречаного та сочевичного борошна, оцінити органолептичні показники готового виробу.

Об'єктом дослідження була борошняна гречано-сочевична суміш як основа кексів дієтичного призначення.

Органолептичні показники розроблених кексів визначали за прийнятими стандартними методиками.

Кекси готувались на основі рецептури кексу «Столичний». Розробили рецептуру, яка відрізняється тим, що містить суміш борошна гречаного і сочевичного замість борошна пшеничного вищого гатунку. Кекси готували у наступній послідовності: протягом 7-10 хв. збивали вершкове масло, нагріте до температури 40°C, додавали цукор і продовжували збивати протягом 5-7 хв., поступово додаючи яйця, какао, коньяк, додавали сіль, соду і все ретельно перемішували. В останню чергу додали гречане і сочевичне борошно у пропорції 1:1,7 (тобто 35% сочевичного і 65% гречаного), і протягом 3-8 хв. проводили заміс тіста до утворення однорідної маси. Тісто розкладали у форми, попередньо змащені маслом, випікали при температурі 205-215°C 18-20 хв.

Кекс отриманий з використанням суміші гречаного і сочевичного борошна має правильну форму, не підгорілу, блискучу поверхню, приємний темно-коричневий колір. Смак даного кексу – приємний, шоколадний, з характерним запахом та смаком сочевичного борошна. Енергетична цінність кексу на основі суміші гречаного і сочевичного борошна склала 237, 29 ккал.

Таблиця 1

Органолептичні показники кексів без начинки

Назва показника	Характеристика
Форма	Правильна, що відповідає даному виробу.
Поверхня	Непідгоріла, без плям та слідів «посвіннтя».
Колір	Темно-коричневий.
Вид в розломі	Пропечений.
Смак та запах	Приємний, солодкий, з характерним запахом какао, смаком сочевиці, без стороннього присмаку і запаху.

**Висновки.** Використання суміші борошна гречаного і сочевичного дозволяє отримати безглютенові кондитерські вироби із чудовими смаковими властивостями. Завдяки хімічному складу борошна готовий виріб має високу харчову та біологічну цінність. Особливістю створеного кексу є відсутність у складі борошна пшеничного вищого гатунку, тому кекс можна споживати людям, які хворі на целиакію.

## Список використаних джерел

- Губська О.Г. Целиакія. Про проблеми діагностики і лікування цієї хвороби в Україні / О.Г. Губська // Харчова та переробна промисловість. – 2008. – № 7. – С. 24-26.
- Дробот В.І., Степаненко Т.О. Технологія галузі хлібопекарського виробництва / В.І.Дробот, Т.О. Степаненко. – К.:НУХТ, 2006.-267с.