

**РИСОВАЯ МУКА – ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ВИД СЫРЬЯ ДЛЯ  
БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Чумак И.А., магистрант 1 курса Института пищевой и  
перерабатывающей промышленности**  
**Аксенова В.Е., студент 2 курса Института пищевой и перерабатывающей  
промышленности**  
**Научный руководитель – Тарасенко Н.А., кандидат технических наук,  
доцент**  
**ФГБОУ ВО Кубанский ГТУ**

***Ключевые слова:** рисовая мука, глютен, ассортимент, целиакия, безглютеновая диета*

*Работа посвящена использованию нетрадиционного сырья в пищевом производстве. Изучены свойства рисовой муки и определена возможность использования ее, как сырья для приготовления безглютеновых изделий.*

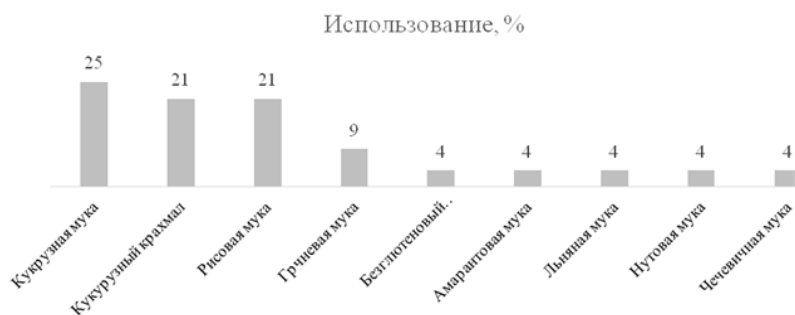
Почти год, многие страны были подвержены инфекционной болезнью, которая ужасала своими цифрами по сравнению с обычными заболеваниями. Почти весь мир находился в условиях пандемии. В таких сложных условиях огромное количество людей, особенно живущих в многочисленных городах, начали более внимательно относиться к своему питанию, задумываясь о здоровом образе жизни.

Важной составляющей здорового образа жизни, является правильное питание, которое подразумевает под собой употребление продуктов с низким содержанием жира, сахара, калорий, а также соблюдение различных диет. Но, к сожалению, уже очень давно, имеется не большой процент тех, кто по генетическим особенностям, должен пожизненно соблюдать строгую диету. Данная генетическая особенность, заключается в непереносимости глютена и называется данное заболевание – целиакия. Безглютеновая диета основана на

том, чтобы полностью и навсегда исключить из питания человека глютеносодержащие продукты.

В настоящее время, в научной среде, все больше внимание стали уделять использованию нетрадиционных видов муки, для производства специализированного питания, которое разрабатывается для индивидуальных групп людей, к примеру людям с непереносимостью растительного белка глютена [1-2].

Ассортимент муки, которая в своем составе не содержит глютен, в принципе достаточный. На рисунке 1 приведено процентное соотношение различного вида муки, которую применяют в безглютеновых изделиях [3].



**Рисунок 1 – Соотношение различных видов муки для производства безглютеновых изделий**

Сегодня, уже очень хорошо известен весь ассортимент безглютеновых видов муки, к которым так же относится рисовая мука. Во многих научных статьях, проведенных опытным путем, были сделаны заключения, что безглютеновые изделия пищевой промышленности в которых использовали рисовую муку имеют высокие органолептические показатели качества и низкую калорийность [4].

Рисовая мука занимает одно из первых мест, среди других видов муки, по содержанию большого количества витаминов, минеральных веществ, белка и крахмал, она не имеет в своем составе клейковину и глютен, являющийся сильным аллергеном. Некоторые ученые, делают выводы, в своих исследованиях, о желательном снижении употребления глютена всем людям, так как этот белок в больших количествах может привести ко многим тяжелым заболеваниям (раку, атеросклерозу и т.д.).

Перспективным свойством рисовой муки над пшеничной, является так же сниженное, почти в два раза, содержание жира. Из-за низкого содержания жира, многие безглютеновые изделия из рисовой муки обладают длительным сроком годности [5].

В результате проведенного анализа, можно сделать вывод, что рисовая мука является перспективным видом сырья для производства безглютеновых кондитерских изделий.

#### **Библиографический список:**

1. Печенье из рисовой муки для специализированного питания / Т.В. Рензиева, М.Е. Бакирова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания. – 2017. - № 1. – С. 49-55.
2. Тарасенко Н.А., Баранова З.А. Маркетинговые исследования потребительских мотиваций и предпочтений при выборе кондитерских изделий // Фундаментальные исследования. – 2015. - № 9-1. – С. 174-177.
3. Сравнительная характеристика некоторых видов муки для производства безглютеновых пищевых продуктов / И.Э. Миневич, Л.Л. Осипова // Технология обработки, хранения и переработки злаковых. – 2018. - № 8. – С. 42-44.
4. Использование рисовой муки в производстве / Д.С. Курочкин, Л.Ю. Лаврова // Научный электронный журнал «Матрица научного познания». – 2019. - № 4. – С. 38-40.
5. Использование Рисовой муки в производстве / А.Д. Грасенкова, И.У. Кусова // Научно-издательский центр «Мир науки». – 2019. – С. 83-86

#### **RICE FLOUR – A PROSPECTIVE RAW MATERIAL FOR GLUTEN-FREE PRODUCTS**

**Chumak I.A., Aksenova V. E.**

**Key words:** *rice flour, gluten, assortment, celiac disease, gluten free diet*

*The work is devoted to the use of non-traditional raw materials in food production. The properties of rice flour were studied and the possibility of using it as a raw material for the preparation of gluten-free products was determined.*