**Совершенство технологий производства безглютеновых хлебобулочных изделий**

На сегодняшний день ученые Республики Казахстан изучают тему непереносимости злакового белка - глютена. Возрастает количество людей, у которых выявляется аллергия на употребление продуктов, содержащих глютен. Данная аллергия наносит существенный вред организму. Решением данной проблемы является создание безглютеновой хлебобулочной продукции. В Казахстане

Безглютеновая хлебобулочная продукция разрабатывается из таких видов муки, как: рисовая, гречневая, льняная, амарантовая, кукурузная. Каждый вид в своём составе содержит определенное количество витаминов, белков, жиров и углеводов. Наиболее приятные по вкусовым качествам виды муки: кукурузная и льняная. Хлебобулочные безглютеновые изделия помимо муки, включают в себя следующие ингредиенты: рисовый крахмал, дрожжи, псиллиум, ксантановая камедь, соевый белок, тыквенные семечки, соль, сахар, молоко, вода. Рисовый крахмал используется для придания нужной консистенции. Псиллиум используется для придания изделию мягкую пористую структуру. Ксантановая камедь используется в качестве эмульгатора и стабилизатора. Соевый белок необходим для повышения количества белка в продукте. Тыквенные семечки богаты витаминами, минералами и жирными растительными кислотами. Дрожжи используются по ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»,

На данные изделия разработана рецептура, проведены органолептические и физико-химические исследования. Продукт соответствует требованиям технических условий и изготавливается с соблюдением действующих санитарных норм и правил по рецептуре, технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке. Новый вид хлебобулочных изделий обладает лечебно-профилактическими свойствами и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.