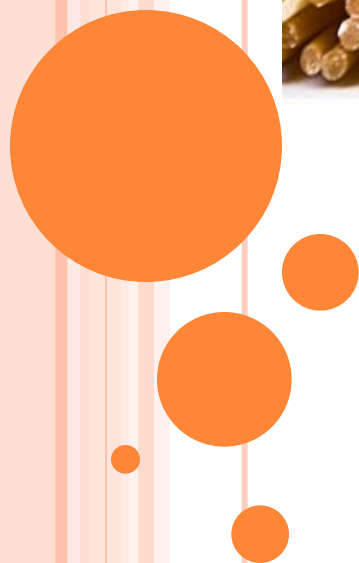


# НЕТРАДИЦИОННОЕ СЫРЬЕ МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА



АМИНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА И ВЫСОКОЙ  
УСВОЯЕМОСТИ БЕЛКОВ, ПИЩЕВЫЕ  
ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ СОДЕРЖАТЬ  
БАЛЛАСТНЫЕ ВЕЩЕСТВА (ПИЩЕВЫЕ  
ВОЛОКНА), ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ  
НОРМАЛЬНУЮ РАБОТУ ОРГАНОВ  
ПИЩЕВАРЕНИЯ.



ИНТЕРЕС ПРИМЕНЕНИЕ БЕЗКЛЕЙКОВИННОГО  
(БЕЗГЛЮТЕНОВОГО) КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕГО  
СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ  
ИЗДЕЛИЙ ДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ.





СЫРЬЮ ОТНОСЯТ МУКУ И КРАХМАЛ ИЗ НЕКОТОРЫХ ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР (ГРЕЧКА, РИС, КУКУРУЗА, ЯЧМЕНЬ, СОРГО, ОВЕС И ДР.), МУКУ ТРИТИКАЛЕ, ЧЕРСТВЫЙ ДЕФОРМИРОВАННЫЙ ХЛЕБ. НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ ОДНОВРЕМЕННО СПОСОБСТВУЮТ ПОВЫШЕНИЮ БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ИЗДЕЛИЙ. ЭТИ ВИДЫ ДОБАВОК ОБЕСПЕЧИВАЮТ ТАКЖЕ ЭКОНОМИЮ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ, СПОСОБСТВУЮТ БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОМУ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.



ИЗГОТОВЛЕНИИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ СНИЖАЕТ ОТНОСИТЕЛЬНУЮ ДОЛЮ В НЕЙ ОСНОВНОГО СТРУКТУРООБРАЗУЮЩЕГО КОМПОНЕНТА ИЗДЕЛИЙ-КЛЕЙКОВИННЫХ БЕЛКОВ. В РЕЗУЛЬТАТЕ УХУДШАЮТСЯ ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ: СНИЖАЮТСЯ ПРОЧНОСТЬ И ПЛАСТИЧНОСТЬ ВЫПРЕССОВЫВАЕМОГО ПОЛУФАБРИКАТА, УВЕЛИЧИВАЮТСЯ СЛИПАНИЕ И ПОТЕРИ СУХИХ ВЕЩЕСТВ ПРИ ВАРКЕ ИЗДЕЛИЙ. ПОЭТОМУ ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЗКЛЕЙКОВИННОГО СЫРЬЯ В СМЕСИ С ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ НОРМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО ТРАДИЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ НЕ ПРЕВЫШАЕТ 10%.



ИЗДЕЛИЙ, ЦЕЛИКОМ СОСТОЯЩИХ ИЗ БЕЗКЛЕЙКОВИННОГО СЫРЬЯ, ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ С ЦЕЛЬЮ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОСТРОЙ ПОЧЕЧНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТЬЮ И С ДРУГИМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ, ПРИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА БЕЗБЕЛКОВАЯ ИЛИ АГЛЮТЕНОВАЯ ДИЕТА. КРОМЕ ТОГО, В РЯДЕ РЕГИОНОВ КРАХМАЛЬНЫЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЯВЛЯЮТСЯ НАЦИОНАЛЬНЫМ БЛЮДОМ.





МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИМЕНЯЮТ  
РИСОВУЮ, ГРЕЧНЕВУЮ И КУКУРУЗНУЮ  
МУКУ.



ТРАДИЦИОННЫХ ТЕМПЕРАТУРНО -  
ВЛАЖНОСТНЫХ РЕЖИМАХ ЗАМЕСА И  
ФОРМОВАНИЯ ТЕСТА, НЕВОЗМОЖНО  
ВЛЕДСТВИЕ ОТСУТСТВИЯ ВЯЗКОТЕКУЧИХ  
СВОЙСТВ У НАТИВНОГО КРАХМАЛА.  
ПОЭТОМУ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ  
БЕЗКЛЕЙКОВИННОГО СЫРЬЯ ВЕДУЩИЕ  
ЗАРУБЕЖНЫЕ ФИРМЫ ПРИМЕНЯЮТ  
ЧАСТИЧНУЮ ЕГО ).





БЕЗКЛЕЙКОВИННОГО СЫРЬЯ ТРЕБУЕТСЯ  
ПРИМЕНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ  
ПРИЕМОВ ИЛИ ДОБАВОК,  
ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ПОЛУЧЕНИЕ ТЕСТА С  
ДОСТАТОЧНОЙ ПРОЧНОСТЬЮ И ИЗДЕЛИЙ,  
ОБЛАДАЮЩИХ ТРАДИЦИОННЫМИ  
СВОЙСТВАМИ.



ТАКИМ ОБРАЗОМ, ПРИМЕНЕНИЕ НОВЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ОБОГАЩЕННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ЯВЛЯЕТСЯ АКТУАЛЬНОЙ ЗАДАЧЕЙ, РЕШЕНИЕ КОТОРОЙ ПОЗВОЛИТ ПОВЫСИТЬ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ И УСОВЕРШЕНСТВОВАТЬ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.



ПРОИЗВОДИТЕЛИ ОБОРУДОВАНИЯ И  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ОБЛАДАЮТ  
ТЕХНОЛОГИЯМИ ПРОИЗВОДСТВА  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ,  
ЧТО НЕСОМНЕННО, ПОВЫШАЕТ ИХ РЕЙТИНГ  
НА РЫНКЕ.





# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.

