

особенно показаны людям с довольно частым в наши дни заболеванием – непереносимостью глютена. Она прекрасно усваивается и высвобождает энергию. Полезное свойство гречки – выводить лишнюю воду из тканей и снижать уровень сахара в крови, позволяет использовать ее при любых диетах, включая специальный рацион при диабете.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Козюлин. – Колос, 2000. – 357 с.
2. Технология мяса и мясопродуктов: Учебник / Под редакцией И. А. Соколова. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576.
3. Тимошенко, Н. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов. Учебное пособие в 2-х т. – М: ВНИИМП, 2008.

УДК 637.521.42

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПЕЛЬМЕНЕЙ В ОБОЛОЧКЕ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ

Будько Т. Н., Закревская Т. В., Кивейша С. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Муку получают путем помола риса. Чаще всего сырьем служит белый шлифованный сорт, хотя в странах Азии используется и коричневый. Продукт из шлифованного риса имеет белоснежный цвет, пудрообразную консистенцию, лишен вкуса и запаха. Такая мука содержит много крахмала (80% объема муки) и вообще не содержит глютена (клейковины).

100 г рисовой муки включают белки – 5,95 г, жиры – 1,42 г, углеводы – 80,13 г.

Энергетическая ценность (калорийность) рисовой муки – 366 ккал. А содержание в ней витаминов выглядит следующим образом:

- В1 (тиамин) – 0,138 мг;
- В2 (рибофлавин) – 0,021 мг;
- В4 (холин) – 5,8 мг;
- В5 (пантотеновая кислота) – 0,819 мг;
- В6 (пиридоксин) – 0,436 мг;
- В9 (фолиевая кислота) – 4 мкг;
- РР (ниациновый эквивалент) – 2,59 мг;
- Е (токоферол) – 0,11 мг.

Рисовая мука также содержит в небольшом количестве различные макро- и микроэлементы: фосфор, калий, магний, кальций, марганец,

цинк, железо, медь, селен.

Польза рисовой муки обусловлена в первую очередь растительным белком, имеющим полноценный аминокислотный состав, необходимый для нормального функционирования человеческого организма. Помимо минеральных веществ, в ее состав входят также крахмал, клетчатка, моно- и дисахариды.

Рисовая мука как гипоаллергенный продукт используется в детском и диетическом питании. Объясняется это просто – в ней отсутствует глютен, который даже на пищеварение здоровых людей может оказать негативное влияние, став причиной таких явлений, как метеоризм, изжога, запор, диарея и различные расстройства.

В целом она является важной частью рациона больных сердечно-сосудистыми и почечными заболеваниями, хроническим энтероколитом, гастритом и язвой желудка, а также детей первого года жизни. Большой объем входящего в состав крахмала делает ее высокопитательной пищей, весьма полезной ослабленным людям, а также спортсменам.

Рисовую муку мы использовали при производстве пельменей. Тестовая оболочка в нашем случае состоит из муки рисовой в сухом виде и частично рисовой муки, заваренной кипятком.

При замешивании теста вносили такие компоненты, как яйца куриные (яичный порошок), вода питьевая, соль йодированная пищевая. Тщательно размешиваем сухую рисовую муку, яйца, соль, искусственную клейковину и добавляем заваренную рисовую муку, размешиваем до получения однородной консистенции. Мясная начинка может состоять из различных видов мяса в зависимости от рецептуры.

Формовку пельменей необходимо производить вручную вследствие того, что тесто немного разрывается и толщина тестовой оболочки составляет 1 мм. Раскатываем тесто, кладем мясную начинку и защипываем тщательно края изделия. Вес пельменей может быть любым. Готовый полуфабрикат можно готовить в воде, а также можно жарить на сковороде.

Таким образом, рекомендуем пельмени в оболочке из рисовой муки для людей, страдающих непереносимостью глютена, как продукт. Кроме того, это позволит расширить ассортимент замороженных полуфабрикатов в тесте.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Козюлин. – Колос, 2000. – 357 с.
2. Технология мяса и мясопродуктов: Учебник / Под редакцией И. А. Соколова. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576.