



РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ТЕХНОЛОГИЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕР- СКИХ ИЗДЕЛИЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Разработка продукции специализированного назначения – хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детей, страдающих целиакией (безглютеновые изделия) и фенилкетонурией – является



самостоятельным направлением научно-исследовательских разработок кафедры «Технология хранения и переработки зерна» АлтГТУ.

Безглютеновая диета – это режим питания, предполагающий исключение из рациона продуктов, содержащих глютен – белок, содержащийся в зерне большинства видов злаковых культур – пшенице, ржи, овсе и др. Круг потребителей безглютеновых мучных изделий неширок, но эта категория людей нуждается в постоянном обеспечении специализированными продуктами питания. В настоящее время российский рынок безглютеновых продуктов представлен продукцией преимущественно импортного производства, имеющей высокую цену.

Форма защиты интеллектуальной собственности

Патент РФ на изобретение № 2425547



Специалисты *кафедры «Технология хранения и переработки зерна»* АлтГТУ разработали адаптированные к условиям производства и аппаратно-технологическим линиям действующих предприятий рецептуры и технологии конкурентоспособных по цене безглютеновых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (в ассортименте).

ИЩЕМ ПАРТНЁРОВ ДЛЯ ЗАКЛЮЧЕНИЯ КОММЕРЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СОГЛАШЕНИЯ.

Разработчики и контактные телефоны:

Кафедра ТХПЗ, 8 (3852) 29-07-55

к.т.н., доцент *Козубаева Л.А.*, к.т.н., доцент *Кузьмина С.С.*,

к.т.н., доцент *Вишняк М.Н.*