

**Grażyna Cacak-Pietrzak, Danuta Dojczew, Tadeusz Haber, Jerzy Lewczuk**  
Katedra Technologii Zbóż, Nasion Oleistych i Koncentratów Spożywczych  
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **1. WYBRANE WYROBY CUKIERNICZE Z DODATKIEM NASION AMARANTUSA**

Przeprowadzono próby mające na celu określenie możliwości wykorzystania nasion amarantusa w przemyśle cukierniczym, do wybranych produktów cukierniczych takich jak: herbatniki deserowe, pomadki niekrystaliczne ("krówki") o smaku waniliowym i czekoladowym oraz tzw. "wyróbów wschodnich" typu sezamki. Do badań użyto mieszanek handlową nasion amarantusa oraz surowce tradycyjnie stosowane do produkcji ww. produktów, tj.: mleko spożywcze, cukier, masło, kakao, etylowanilinę, esencję czekoladową, mąkę herbatnikową typ 650. Nasiona amarantusa dodawano w postaci nieprażonej, prażonej (na sucho i po uprzednim namoczeniu) względnie przemielone na mąkę.

W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono, że amarantus może być, w pewnym zakresie, wykorzystywany jako surowiec w przemyśle cukierniczym, a prażenie nasion zwiększa te możliwości, nadając wyrobom korzystne cechy.

Z produkowanych z dodatkiem nasion amarantusa produktów cukierniczych najwyżej oceniono herbatniki i pomadki waniliowe. Dodatek prażonych nasion amarantusa (w ilości 10 i 15%) nadawał wyrobom specyficzny, bardzo korzystny smak orzechowo-kawowy oraz apetyczny, zachęcający wygląd. Nasiona amarantusa mogą być także wykorzystane do otrzymywania wyróbów typu sezamki, nawet całkowicie zastępując ziarno sezamowe. Otrzymane wyroby odznaczały się intensywną, ciemnomiodową barwą, gładką i suchą powierzchnią i słodkim orzechowo-kawowym smakiem. ■

**Grażyna Cacak-Pietrzak, Danuta Dojczew, Tadeusz Haber, Jerzy Lewczuk**  
Katedra Technologii Zbóż, Nasion Oleistych i Koncentratów Spożywczych  
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **2. PIECZYWO BEZGLUTENOWE Z DODATKIEM MĄKI Z AMARANTUSA**

Celem pracy było wykorzystanie mąki amarantusowej jako jednego z komponentów w produkcji pieczywa bezglutenowego, a następnie przesledzenie wpływu tego składnika na cechy fizyczne ciasta oraz jakość uzyskanego pieczywa.

Zastosowanie amarantusa w diecie chorych na celiakię znajduje swoje uzasadnienie w jego szczególnych właściwościach takich jak: brak glutenu, wysoka wartość biologiczna białka, duża zawartość łatwo przyswajalnego żelaza i wapnia.

W przeprowadzonych doświadczeniach zastosowano wyłącznie mąkę z amarantusa, oraz w ilości 25 i 50% w stosunku do mąki ryżowej i kukurydzianej, zawierających guar i pektynę jabłkową.