



Греческие студенты изготавливают безглютеновый хлеб из каштановой муки



фото : Manwlis \ Nemo enim ipsam voluptatem

Студенты из Университета прикладных наук Фессалии (TEI) и Пелопоннеса сделали хлеб без глютена, используя муку из каштанов, в рамках проекта по продвижению продуктов, которые редко встречаются на современном греческом столе.

Студенты из Университета прикладных наук Фессалии (TEI) и Пелопоннеса сделали хлеб без глютена, используя муку из каштанов, в рамках проекта по продвижению продуктов, которые редко встречаются на современном греческом столе.

Вторичная цель проекта - расширить производство таких продуктов и вызвать интерес к этой древней муке, которая когда-то использовалась в европейской выпечке до широкого использования муки на основе пшеницы.

Д-р Георгиос Закинтос, директор пищевой лаборатории TEI Пелопоннеса, сообщил, что проект пытается разработать пилотные продукты с использованием методов производства, которые могли бы восстановить и оживить выращивание каштанов.

В качестве дополнительной выгоды производство муки может осуществляться в менее привилегированных районах, что будет приносить доход местным жителям.

Д-р Закинтос заявил, что проект будет способствовать использованию каштановой муки в качестве заменителя зерновой муки в выпечке с различными или улучшенными пищевыми характеристиками (то есть безглютеновыми продуктами). Это также увеличит питание выпечки из-за высокой питательной ценности орехов.

Благодаря своему уникальному составу каштановая мука может также улучшить цвет и аромат хлебобулочных изделий без глютена, особенно в дрожжевом хлебе.

Выпечка «древесного хлеба» уже производится в других местах, поскольку каштановая мука в некоторых европейских странах широко применяется, иногда из-за нехватки пшеницы. Ореховая мука также используется сейчас для выпечки, такой как пироги, в пекарнях высшего класса.

Профессор лесоводства доктор Александрос Папахацис сообщил, что годовой объем производства каштана в Греции составляет около 20 000 тонн. Из приблизительно 350 000 акров каштановых садов, найденных в Греции, самые большие рощи находятся на горе Афон, где они занимают около 80 000 акров.

Каштаны на самом деле делятся на две группы: каштаны и марони. Когда у каштана более двух семян, и они составляют более 20 процентов его веса, их называют каштанами.

Когда у каштанов есть два или более семян, которые составляют менее 20 процентов его веса, тогда они называются маронией. Они менее ценны, потому что, когда в плодах содержится более одного семени, в каждом орехе больше кожуры. В результате каштаны не так легко

очищаются для употребления в свежем виде или для промышленного использования.

 Источник: iLoveGreece  Греции, Свадьба, Туризм