

II.C.2 **PROVOCĂRI ȘI TENDINȚE ÎN DEZVOLTAREA PRODUSELOR FĂRĂ GLUTEN / CHALLENGES AND TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE PRODUCTS**

Autori: Rodica SIMINIUC; Dinu ȚURCANU

Descrierea lucrării: Lucrarea elucidează particularitățile, vulnerabilitățile și carențele nutriționale ale regimului fără gluten (FG), deficiențele nutriționale ale persoanelor care urmează acest regim, factorii de influență și tendințele pieței globale FG, importanța glutenului pentru industria panificației și impactul diferitor agenți și mecanisme care stau la baza formării acestuia. Au fost descrise tendințele în proiectarea produselor FG, axate atât pe formulări, cât și pe tehnologii. Au fost reflectate rezultatele valorificării făinii de soriz, precum și valorificarea ierburilor spontane comestibile din Republica Moldova pentru dezvoltarea unui sistem alimentar durabil și asigurarea securității nutriționale a persoanelor cu maladii asociate consumului de gluten.

Work description: The monograph addresses the peculiarities, vulnerabilities, and nutritional deficiencies of the gluten-free (FG) diet, the nutritional deficiencies of people following this diet, the influencing factors and trends of the global FG market, the importance of gluten for the bakery industry, and the impact of different agents and mechanisms that are the basis of its formation. Trends in the design of FG products were described, focusing on both formulations and technologies. The results of the valorization of rye flour as well as the valorization of spontaneous edible herbs from the Republic of Moldova for the development of a sustainable food system and ensuring the nutritional security of people with diseases associated with gluten consumption were reflected.

Importanța socio-economică sau tehnică: Monografia este, cu siguranță, un instrument indispensabil, capabil să trezească și să satisfacă curiozitatea intelectuală a profesioniștilor din domeniul științei alimentare, dieteticienilor, nutriționiștilor, tinerilor cercetători și profesioniștilor din industrie. În plus, aceasta va fi un instrument valoros pentru oricine este interesat de inovații în produse alimentare și modul în care știința alimentelor și industria alimentară poate răspunde nevoilor nutriționale și de sănătate a consumatorilor.