

01-4509

Р.И.Шаззо, Г.И.Касьянов

Функциональные ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

02-6039

Р.И.Шаззо, Г.И.Касьянов

Функциональные ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ



МОСКВА «КОЛОС» 2000

УДК 664.8/9.03
ББК 36.96
Ш12

Редактор *Н. В. Куркина*

Рецензент академик РАСХН, д-р техн. наук, проф.
Н. Н. Липатов

Шаззо Р. И., Касьянов Г. И.
Ш12 Функциональные продукты питания. — М.: Колос,
2000. — 248 с.: ил.
ISBN 5—10—003709—1.

Описаны технология и оборудование для производства функциональных продуктов питания (детского, диетического и геродиетического назначения).

Приведены ассортимент и пищевая ценность продуктов функционального питания, созданных на основе фруктов, овощей, мяса, рыбы, молока и зерновых культур.

Обоснованы перспективные направления обработки сырья диоксидом углерода для производства консервов функционального назначения, исходя из возможностей сырьевой базы. Представлен широкий справочный материал как по сырью, так и по готовой продукции.

Для научных работников, аспирантов, студентов высших и средних учебных заведений пищевого профиля, а также практических работников и специалистов пищевой промышленности.

Табл. 41. Илл. 89. Библ. 54.

УДК 664.8/9.03
ББК 36.96

ISBN 5—10—003709—1

© «Колос», 2000

ОГЛАВЛЕНИЕ

●

Введение	3
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	6
1.1. Особенности развития детского организма и потребности его в питательных веществах	8
1.2. Состояние производства и ассортимент продуктов для детского и диетического питания	14
1.3. Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста	25
2. СЫРЬЕ	31
2.1. Общая характеристика	31
2.2. Характеристика сортов основных овощных и плодовых культур, рекомендуемых для получения консервов для функционального питания	31
2.2.1. Овощи	31
2.2.2. Фрукты	43
2.2.3. Ягоды	51
2.2.4. Быстрозамороженные плоды, овощи и плодово-ягодное пюре	54
2.3. Мясо сельскохозяйственных животных	55
2.4. Рыба и рыбопродукты	62
2.5. Мучные и крупаые ингредиенты	70
2.6. Молоко цельное и обезжиренное, сливки, масло	71
3. ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ НА ПЛОДОВООЩНОЙ ОСНОВЕ	73
4. ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ	106
5. ТЕХНОЛОГИЯ РЫБО-РАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ	125
6. ТЕХНОЛОГИЯ СУХИХ СМЕСЕЙ	145
6.1. Создание ассортимента	145
6.2. Выбор способа сушки	147
6.3. Рецептуры сухих смесей на зерно-молочной основе с тыквой	149
6.4. Технологическая схема производства сухих смесей на зерно- молочной основе с тыквой	150
6.5. Физико-химические показатели сухих смесей на зерно-молочной основе с тыквой	166
7. РАЗРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ	167
7.1. Теоретические основы компьютерного моделирования рецептур геродиетических продуктов	167
7.2. Перспективы развития производства новых видов консервов для геродиетического питания	175
7.3. Научные обоснования и разработка рецептур новых видов консервов	176
7.4. Разработка основных технологических приемов производства консервов для геродиетического питания	186

8. ПЕРСПЕКТИВНЫЕ СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ СЖИЖЕННЫ-	
МИ И СЖАТЫМИ ГАЗАМИ	193
8.1. Применение диоксида углерода для экстрагирования ценных	
компонентов	197
8.2. Применение диоксида углерода для гомогенизации, стерилизации	
и детартрации	204
8.3. Обогащение готовых консервированных продуктов	
CO ₂ -экстрактами	206
Заключение	212
Приложения	214
Использованная литература	240
Предметный указатель	243