

09-5485

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Е.В. МАКАРОВА



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ НАПИТКОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

58450-50

**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное агентство по образованию
Тихоокеанский государственный экономический университет**

Е.В. Макарова

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ НАПИТКОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

**Владивосток
2008**

УДК 663.8+64+620.21.1

М 15 Макарова Е.В. Технологические принципы формирования напитков функционального назначения. — Владивосток: Издательство ТГЭУ, 2008. — 148 с.

Монография посвящена исследованию возможности использования интродуцированного растительного сырья как источника биологически активных веществ, а также влияния этих веществ на качество готового продукта и гомеостаз человека.

На основе перспективных методов экстракции растительного сырья разработано и описано новое технологическое решение в производстве сиропов. Представлены рецептуры сиропов с продуктами на основе морских водорослей — ламиналем и модифиланом.

Книга предназначена для ученых, специалистов безалкогольного и ликероводочного производства, аспирантов и студентов.

Рецензенты: к.т.н. Е.А. Ковалева,
к.т.н. Е.А. Солодова

ISBN 978-5-93362-456-1

© Е.В. Макарова, 2008 г.
© Изд-во ТГЭУ, 2008 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава 1. Принципиальные подходы к выбору сырья, обеспечивающего профилактический эффект	7
1.1. Методология скрининга растительного сырья	7
1.2. Характеристика перспективных видов дикорастущего и интродуцированного сырья	15
1.3. Микронутриентный состав растительного сырья	21
1.4. Влияние свойств растительного сырья на качество готового продукта	27
Глава 2. Технология сиропов	30
2.1. Сбор и сушка растительного сырья	30
2.2. Экстракция растительного сырья	37
2.3. Разработка рецептуры композиции дикоросов	55
2.4. Использование лечебно-профилактических продуктов для повышения биологической ценности сиропов	62
2.5. Новые технологические решения в производстве сиропов функционального назначения	66
Глава 3. Показатели качества и функциональные свойства сиропов	76
3.1. Характеристика качественных показателей сиропов	76
3.2. Пищевая и биологическая ценность сиропов	84
3.3. Обеспечение функциональной направленности сиропов	87
3.4. Относительная пищевая ценность и биодоступность сиропов	98
3.5. Профилактический эффект сиропов	101
3.5.1. Доклинические испытания	101
3.5.2. Исследование физиологического действия сиропов ...	107

Глава 4. Микробиологический контроль в производстве напитков	112
Заключение	119
Литература	121
Приложение	136