

11-10048

ДУБЛЕТ

Т.В. БАУЛИНА

**СОЗДАНИЕ БЕЗОПАСНЫХ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
С ПРИМЕНЕНИЕМ
НЕТРАДИЦИОННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

11-10050



Т.В. Баулина

**СОЗДАНИЕ БЕЗОПАСНЫХ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
С ПРИМЕНЕНИЕМ
НЕТРАДИЦИОННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**



Москва
Пищепромиздат
2011

УДК 664.8.031
ББК 36.91
Б 12

Баулина Т.В. Создание безопасных функциональных продуктов с применением нетрадиционного растительного сырья. – М.: Издательство «Пищевая промышленность», 2011. – 124 с.; илл.

ISBN 978-5-89703-130-6

Монография содержит основные сведения, связанные с теоретическими и практическими аспектами создания функциональных продуктов. Рассмотрена концепция здорового питания, показана взаимосвязь между пищевым статусом человека и здоровьем, в частности, влияние конкретных физиологических ценных веществ на предупреждение ряда заболеваний. Представлены научные основы создания функциональных продуктов и обеспечения их безопасности. Рассмотрены основные группы продуктов с функциональными свойствами.

УДК 664.8.031
ББК 36.91

© Т.В. Баулина, 2011
ISBN 978-5-89703-130-6 © ООО «Пищепромиздат», 2011

Содержание

	стр.
Введение.....	4
1. Функциональные продукты в современной структуре питания	6
2. Организация контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов	10
3. Биологически активные добавки к пище и их место в современной нутрициологии	13
4. Нанотехнологии в пищевой промышленности и общественном питании	21
5. Основные группы функциональных пищевых продуктов.....	29
6. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности	37
7. Пробиотики и функциональное питание	44
8. Минералы как компоненты пробиотиков и продуктов функционального питания	63
9. Применение топинамбура и молочной сыворотки в производстве хлебобулочных изделий ...	77
10. Разработка нового вида конфет функционального назначения	91
11. Изучение влияния железосодержащей добавки на качество хлеба «Столичный»	106
12. Литература	112