

ДУБЛЕТ

11-10636

М.Б. Ребезов
Г.К. Альхамова
Н.Н. Максимюк
Н.Л. Наумова
И.М. Амерханов
О.В. Зинина
Р.В. Залилов

Новые творожные изделия с функциональными свойствами



Челябинск 2011

Министерство образования и науки Российской Федерации
Южно-Уральский государственный университет

63(07)
Н766

М.Б. Ребезов, Г.К. Альхамова, Н.Н. Максимюк, Н.Л. Наумова,
И.М. Амерханов, О.В. Зинина, Р.В. Залилов

НОВЫЕ ТВОРОЖНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Монография

Челябинск
Издательский центр ЮУрГУ
2011

УДК 637.5+637.146
Н766

*Одобрено
учебно-методической комиссией
факультета пищевых технологий*

*Рецензенты:
С.Л. Тихонов, Г.М. Топурия*

Авторский коллектив:
М.Б. Ребезов, Г.К. Альхамова, Н.Н. Максимюк, Н.Л. Наумова,
И.М. Амерханов, О.В. Зинина, Р.В. Залилов

Новые творожные изделия с функциональными свойствами:
Н766 монография / М.Б. Ребезов, Г.К. Альхамова, Н.Н. Максимюк и др. –
Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – 94 с.

ISBN 978-5-696-04157-5

В монографии рассмотрены разработки творожных изделий с функциональными свойствами учёных; рассмотрен современный рынок молочных продуктов функционального назначения; представлены результаты маркетинговых исследований рынка молочных продукции.

Авторами разработаны технология и рецептуры новых творожных изделий с функциональными свойствами, исследованы свойства творожного продукта с заданными характеристиками с учётом использования местного молокосодержащего сырья.

УДК 637.5+637.146

ISBN 978-5-696-04157-5

© Издательский центр ЮУрГУ, 2011

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	5
1. Национальный творожный продукт «Кызыл Эремсек».....	6
2. Продукты функционального назначения.....	8
2.1. Функциональные добавки в молочных продуктах.....	10
2.2 Ассортимент творожной продукции функциональной направленности...	10
3. Возможность использования экстракта стевии в качестве обогащающего компонента в творожных изделиях.....	13
4. Проведение химических испытаний продовольственного сырья для изготовления опытных образцов творожных изделий.....	17
4.1. Оценка качественных характеристик молока-сырья.....	18
4.2. Исследования молока-сырья по физико-химическим показателям...	19
5. Разработка опытных творожных изделий с учётом использования местного молокасодержащего сырья.....	20
5.1. Технологические свойства молока-сырья.....	20
5.2. Разработка опытных образцов творожных изделий из обезжиренного молока.....	22
5.3. Исследования влияния отдельных технологических факторов на качественные показатели творожного продукта.....	22
6. Исследование влияния растительных добавок на реологические и синергетические свойства творожных изделий.....	25
6.1. Исследование влияния растительных добавок на свойства творожного продукта «красный творог».....	25
6.2. Моделирование соотношения творожного продукта «красный творог» и растительной добавки.....	28
7. Разработка технологии изготовления творожных изделий с учётом традиций питания народов Южного Урала.....	29
7.1. Разработка и обоснование технологии изготовления творожных изделий с использованием растительных компонентов Южного Урала.....	29
7.2. Подбор ягодных наполнителей для творожного продукта.....	31
7.3. Исследование влияния растительных компонентов на качественные показатели творожных изделий «красный творог» с экстрактом стевии.....	32
7.4. Моделирование соотношения творожного продукта «Красный творог» с экстрактом стевии и ягодных наполнителей.....	34
8. Разработка оптимальной технологии изготовления творожных изделий с функциональными свойствами.....	35
8.1. Выбор способа производства обезжиренного творога.....	36
8.2. Разработка блок-схемы производства творожного продукта с функциональными свойствами.....	38
8.3. Разработка технологии творожного продукта «красный творог» с функциональными свойствами.....	40
9. Разработка машинно-аппаратурной схемы линии изготовления творожных изделий.....	41
9.1. Подбор оптимального технологического оборудования для производст-	

ва творожного продукта с функциональными свойствами.....	41
9.2. Разработка машинно-аппаратурной схемы линии изготовления творожных изделий.....	42
9.3. Разработка машинно-аппаратурной схемы линии изготовления творожных изделий.....	44
10. Изготовление опытных образцов ассортиментной линии творожных изделий и изучение их свойств.....	46
10.1. Выбор растительных ингредиентов.....	46
10.2. Рецептуры творожных изделий с растительными компонентами.....	49
10.3. Органолептические показатели творожных изделий.....	50
10.4. Физико-химические показатели творожных изделий.....	50
10.5. Микробиологические показатели творожных изделий.....	51
11. Проведение испытаний продовольственного сырья, опытных образцов творожных изделий на показатели безопасности.....	52
11.1. Проведение химических испытаний продовольственного сырья для изготовления опытных образцов творожных изделий.....	52
11.2. Качество обезжиренного творога.....	55
11.3. Проведение испытаний опытных образцов творожных изделий на показатели безопасности.....	57
12. Проведение испытаний опытных образцов творожных изделий на показатели стабильности при хранении.....	61
12.1. Исследования опытных образцов творожных изделий на показатели стабильности при хранении.....	61
13. Маркетинговые исследования.....	65
13.1. Изучение отношения потребителей к обогащённым продуктам питания.....	65
13.2. Изучение конъюнктуры предложения обогащённых молочных продуктов.....	70
13.3. Маркетинговые исследования потребительских предпочтений при выборе творожных продуктов.....	75
Заключение.....	85
Библиографический список.....	87
Приложения.....	90
Приложение А. Аминокислотный состав белков обезжиренного молока.....	90
Приложение Б. Машинно-аппаратурная схема линии изготовления творожного изделия «Красный творог» (с использованием творожной ванны-творогоизготовитель ВНИМИ).....	91
Приложение В. Машинно-аппаратурная схема линии изготовления творожного изделия «Красный творог» (с использованием сепаратора-творогоизготовителя и варочного котла).....	93