

11-12595

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**



11-12595

Воронеж 2010

***Товароведно-технологические
аспекты разработки пищевых
продуктов функционального
и специализированного
назначения***

КОЛЛЕКТИВНАЯ МОНОГРАФИЯ

*Под общей редакцией доктора технических наук,
профессора Литвиновой Е. В.*



Воронеж

«Научная книга»

2010

УДК 641.56

ББК 36.996

Т 502

Главный редактор:

Е. В. Литвинова, доктор технических наук, профессор ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

Рецензенты:

Ю. Н. Зубцов, доктор медицинских наук, профессор ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»;

Е. Н. Артемова, доктор технических наук, профессор ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Авторский коллектив:

проф. Литвинова Е. В., проф. Березовикова И. П., проф. Влощинский П. Е.,
проф. Музалевская Р. С., доц. Большакова Л. С., доц. Румянцев В. В.,
доц. Шелепина Н. В., доц. Ахмедова Т. П., доц. Покровский Н. В.,
доц. Петрова Л. А., доц. Батурина Н. А., Кобзева С. Ю., Рудницкая Ю. И.,
Власова М. В., Воропаева У. В., Тарасова Л. В., Гусейнова Н. Э.,
Жмурина Н. Д.

**Товароведно-технологические аспекты разработки пищевых
Т 502 продуктов функционального и специализированного назначения :**
коллективная монография / [Е. В. Литвинова и др.] ; [под общ. ред. проф.
Е. В. Литвиновой]. – Воронеж : Научная книга, 2010. – 242 с.
ISBN 978-5-98222-651-8

В монографии рассматриваются товароведно-технологические аспекты разработки пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Книга предназначена для преподавателей, научных работников, практиков и широкого круга читателей.

УДК 641.56

ББК 36.996

ISBN 978-5-98222-651-8

© Коллектив авторов, 2010

СОДЕРЖАНИЕ

Глава I. Коррекции экспериментального гипотиреоза с помощью йодированной пищевой эмульсии	5
Глава II. Применение продуктов биомодификации овса и ячменя при производстве пастильных масс	21
Глава III. Социально – экономическое обоснование разработки рыбо-растительных фаршевых кулинарных изделий	35
Глава IV. Разработка технологий и рецептур мясных рубленых изделий с льняной мукой	51
Глава V. Теоретические и практические основы разработки технологии пищевых эмульсий с использованием сухого соевого молока «промикс»	66
Глава VI. Исследование крахмалов современных форм гороха и их использовании в технологиях пищевых продуктов.	82
Глава VII. Совершенствование технологии производства соленых рыбных товаров	107
Глава VIII. Действие молокосвёртывающих ферментов на белки казеиновой мицеллы	126
Глава IX. Влияние грибного порошка из лисичек и шампиньонов на показатели качества хлеба	144
Глава X. Использование муки из семян бобовых культур для повышения пищевой ценности пшеничного хлеба	174
Глава XI. Использование плодов бузины черной в производстве новых видов сахаристых кондитерских изделий	200
Глава XII. Лечебно-профилактический мармелад	222
Авторский указатель	242