

11-6707

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

И.А. БУГАЕЦ, М.Ю. ТАМОВА,
Е.А. БУТИНА, Н.А. БУГАЕЦ

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ
ОБОСНОВАНИЕ СОЗДАНИЯ
КОНЦЕНТРАТОВ СЛАДКИХ БЛЮД
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**



11-06707

И.А. БУГАЕЦ, М.Ю. ТАМОВА, Е.А. БУТИНА, Н.А. БУГАЕЦ

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ
СОЗДАНИЯ КОНЦЕНТРАТОВ СЛАДКИХ БЛЮД
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Краснодар

2011

УДК 664.87

ББК 36.97

Н 34

Рецензенты:

*Заслуженный деятель науки РФ, доктор технических наук, профессор,
заведующая кафедрой технологии жиров, косметики и экспертизы
товаров Кубанского государственного технологического университета
Корниенко Елена Павловна;*

*Доктор технических наук, профессор, заведующий отделом физических
методов исследования ВНИИ масличных культур им. В.С. Пустовойта
Прудников Сергей Михайлович*

Н 34

Научно-практическое обоснование создания концентратов

сладких блюд функционального назначения: монография /

**И.А. Бугаец, М.Ю. Тамова, Е.А. Бутина, Н.А. Бугаец; ГОУ ВПО
«Кубан. гос. технол. ун-т». – Краснодар: Издательский Дом – Юг,
2011. – 134 с.**

ISBN 978-5-91718-111-0

В монографии приведены классификация и особенности производства концентратов сладких блюд, а также пути улучшения их производства и расширения ассортимента.

Монография предназначена для научных работников, аспирантов и специалистов в области создания пищевых продуктов функционального назначения, а также для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Технология продуктов питания».

Работа выполнена в рамках федеральной целевой программы «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России на 2009-2013 годы» по государственному контракту от 15.06.2009 г. № 02.740.11.0042.

Ил. 21, Табл. 30, Библиограф. 138 назв.

ББК 36.97
УДК 664.87

ISBN 978-5-91718-111-0

© И.А. Бугаец, М.Ю. Тамова,
Е.А. Бутина, Н.А. Бугаец, 2011
© ООО «Издательский Дом –
Юг», 2011

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
-----------------------	----------

ГЛАВА 1.

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ

ЛИТЕРАТУРЫ И ПАТЕНТНОЙ ИНФОРМАЦИИ	11
--	-----------

1.1 Классификация и особенности пищевых концентратов	14
1.2 Производство пищевых концентратов сладких блюд	16
1.3 Факторы, определяющие потребительские свойства концентратов сладких блюд	18
1.4 Пути улучшения качества плодово-ягодных киселей и расширения их ассортимента	31
1.5 Новые технологии и виды пищевых концентратов	40

ГЛАВА 2.

ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ	46
--	-----------

2.1 Объекты исследований	46
2.2 Методы исследований	47
2.3 Статистическая обработка полученных данных	54
2.4 Математическое планирование эксперимента	56

ГЛАВА 3.

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ	61
--------------------------------------	-----------

3.1 Обоснование выбора структурообразователей полисахаридной природы	61
3.2 Разработка композитного структурообразователя с заданными технологическими свойствами	63
3.3 Определение влияния композитного структурообразователя на сохраняемость витамина С в модельных системах	86

ГЛАВА 4.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР КОНЦЕНТРАТОВ КИСЕЛЕЙ

ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ

КОМПОЗИТНОГО СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛЯ89

- 4.1 Обоснование выбора растительного сырья для разработки
рецептур концентратов плодово-ягодных киселей89
- 4.2 Разработка рецептур концентратов киселей
плодово-ягодных93
- 4.3 Разработка технологии концентратов киселей
плодово-ягодных94
- 4.4 Оценка потребительских свойств разработанных
концентратов киселей плодово-ягодных функционального
назначения и готовых продуктов на их основе98
- 4.5 Исследование химического состава и пищевой ценности
концентратов киселей плодово-ягодных и готовых
продуктов на их основе100
- 4.6 Витаминизация концентратов киселей плодово-ягодных
функционального назначения102
- 4.7 Изучение качества концентратов киселей по
физико-механическим показателям концентратов105
- 4.8 Определение показателей безопасности и допустимых
сроков хранения концентратов киселей плодово-ягодных
функционального назначения106
- 4.9 Промышленная апробация разработанных рецептур109
- 4.10 Оценка экономической целесообразности разработок110

ЗАКЛЮЧЕНИЕ119

СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ.....120