

12-1212

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Т.В. Матвеева
С.Я. Корячкина

**МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**
НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ, ТЕХНОЛОГИИ, РЕЦЕПТУРЫ

12-01212

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – УЧЕБНО-НАУЧНО-
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС»

Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина

**МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ, ТЕХНОЛОГИИ, РЕЦЕПТУРЫ

Орел 2011

УДК 664.68.022.3

ББК 36.86

М33

Рецензенты:

доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Технология хлебопечкарного, кондитерского и макаронного производства»
Государственного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Воронежская государственная технологическая академия»
Г.О. Магомедов,

доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
коммерции и товароведения Воронежского филиала
Государственного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Российский государственный торгово-экономический университет»
Н.М. Дерканосова

Матвеева, Т.В.

М33 Мучные кондитерские изделия функционального назначения.
Научные основы, технологии, рецептуры: монография / Т.В.
Матвеева, С.Я. Корячкина. – Орел: ФГОУ ВПО «Госунiversи-
тет-УНПК», 2011. – 343 с.

ISBN 978-5-93932-312-3

Указаны технологии и рецептуры изделий из дрожжевого, бисквитно-го, песочного, заварного, пряничного, вафельного теста, кондитерских и макаронных изделий повышенной пищевой ценности, изделий диабетических. Дано научное обоснование целесообразности их применения в производстве мучных и кондитерских изделий, в том числе для снижения энергетической ценности. Представлены химический состав и технологические свойства овощных и плодово-ягодных добавок.

Для специалистов пищевой промышленности, аспирантов, студентов.

УДК 664.68.022.3

ББК 36.86

ISBN 978-5-93932-312-3

© ФГОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2011
© Матвеева Т.В., Корячкина С.Я., 2011

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	7
1.1 Мучные изделия и их роль в питании.....	7
1.2 Пути повышения пищевой ценности мучных изделий.....	15
1.3 Пути снижения энергетической ценности мучных изделий.....	20
2 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	33
2.1 Печенье.....	34
2.2 Крекеры.....	65
2.3 Бисквиты.....	70
2.4 Пряники.....	82
2.5 Вафли.....	91
3 ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	106
3.1 Значение и особенности химического состава овощного и плодово-ягодного сырья.....	106
3.2 Технологические свойства овощного и плодово-ягодного сырья.....	123
3.3 Обоснование использования овощных и плодово-ягодных добавок в производстве изделий из бисквитного теста.....	136
3.4 Использование нетрадиционных растительных добавок в производстве изделий из песочного теста.....	178
3.5 Обоснование использования нетрадиционных растительных добавок в производстве кексов.....	200
4 ПРОМЫШЛЕННЫЕ РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕТРАДИЦИОННЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК.....	227
5 ДИАБЕТИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	286
5.1 Добавки функционального назначения,	

используемые для профилактики сахарного	
диабета.....	286
5.2 Рецептуры диабетических изделий.....	293
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	333