

12-9072

ДУБЛЕТ

КЕМТИПП

И.В. Гралеvская

Формирование
функциональных свойств
пищевых продуктов
с использованием
растительно-овощного
сырья

12-09073

Кемерово 2012



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

И.В. Гралевская

**ФОРМИРОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СВОЙСТВ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
РАСТИТЕЛЬНО-ОВОЩНОГО СЫРЬЯ**

Монография

Кемерово 2012

УДК 637.1/.5+664.66

ББК 36.92/.95+36.83

Г 75

Рецензенты:

Е.И. Решетник, профессор кафедры
технологии переработки продукции животноводства
Дальневосточного государственного аграрного университета,
д-р техн. наук, доцент;
Е.В. Курочкина, технолог ООО «Натуральное молоко»,
канд. техн. наук

Гралеvская, И.В.

Г68

Формирование функциональных свойств пищевых продуктов с использованием растительно-овощного сырья : монография / И.В. Гралеvская; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2012. – 131 с.

ISBN 978-5-89289-691-7

Рассмотрены современные тенденции производства и потребления растительно-овощных культур. Представлены распространенные и доступные овощные культуры для российского жителя. Приведена классификация, состав и свойства растительно-овощного сырья. Описано отношение к условиям внешней среды, режимы хранения и способы переработки растительно-овощных культур. Изучено использование овощей в производстве молочных и мясных продуктов, а также хлебобулочных изделий.

УДК 637.1/.5+664.66

ББК 36.92/.95+36.83

ISBN 978-5-89289-691-7

*Охраняется законом об авторском
праве, не может быть использовано
любым незаконным способом
без письменного договора*

© КемТИПП, 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Значение и современные тенденции производства и потребления растительно-овощных культур.....	6
Распространенные и доступные овощные культуры для российского жителя.....	12
Классификация, состав и свойства растительно-овощного сырья.....	24
Классификация растительно-овощного сырья.....	24
Химический состав растительно-овощного сырья.....	29
Основные физические свойства растительно-овощного сырья	47
Отношение растительно-овощных культур к условиям внешней среды.....	53
Факторы, влияющие на сохраняемость растительно-овощного сырья.....	67
Оптимальный режим хранения растительно-овощного сырья...	69
Методы хранения отдельных видов растительно-овощного сырья	73
Способы обработки и переработки растительно-овощного сырья.....	81
Физические методы консервирования.....	82
Химические методы консервирования.....	87
Физико-химические методы консервирования.....	90
Биохимические методы консервирования.....	96
Использование растительно-овощного сырья в пищевой промышленности.....	97
Расширение ассортимента комбинированных молочных продуктов.....	97
Расширение ассортимента комбинированных мясных продуктов.....	109
Расширение ассортимента комбинированных хлебобулочных и кондитерских изделий.....	112
Заключение.....	117
Библиографический список.....	118