

13-10603

ДУБЛЕТ

Коллективная монография

13-10604

**СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ВОЗОБНОВЛЯЕМЫХ
ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ В
ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

Санкт-Петербург
2012

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»)

**СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ВОЗОБНОВЛЯЕМЫХ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ
В ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

Коллективная монография

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2012

УДК 664:631.145
ББК 65.304.25
С56

Современные аспекты использования возобновляемых природных ресурсов в технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: Коллективная монография / ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»; под общ. ред. Н.В. Панковой. – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012. – 254 с.

ISBN 978-5-98709-592-8

Рецензенты:

Забодатова Л.А. – заведующая кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии института холода и пищевой биотехнологии федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», д.т.н., профессор.

Николаева С.Л. – заведующая кафедрой товароведения и таможенной экспертизы Санкт-Петербургского им. В.Б. Бобкова филиала Российской таможенной академии, к.т.н., доцент.

В монографии рассмотрены вопросы использования возобновляемых природных ресурсов в технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Монография состоит из двух разделов.

В первом разделе рассмотрены теоретические и практические предпосылки использования возобновляемых природных ресурсов в технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Второй раздел посвящен использованию возобновляемых природных ресурсов в технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Монография представляет интерес для специалистов в области пищевых продуктов – технологов, экспертов, товароведов; диетологов; сотрудников учебных заведений, руководящих должностных лиц на региональном и федеральном уровнях; аспирантов, магистрантов и студентов высших учебных заведений.

Монография издается в рамках мероприятия 1.4 «Развитие внутрироссийской мобильности научных и научно-педагогических кадров путем выполнения научных исследований молодыми учеными и преподавателями в научно-образовательных центрах» федеральной целевой программы «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России» на 2009-2013 годы.

Материалы публикуются в авторской редакции.

ISBN 978-5-98709-592-8

© ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ», 2012
© ООО «Издательство «ЛЕМА», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Раздел 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВОЗОБНОВЛЯЕМЫХ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ	7
<i>Красильников В.Н., Мехтиев В.С.</i>	
Люпин и его возможное использование в рецептурах безглютеновых продуктов питания в России	7
<i>Нилова Л.П., Маркова К.Ю.</i>	
Биохимический состав порошков из облепихи и его влияние на качество и пищевую ценность хлебобулочных изделий	15
<i>Кузнецова Л.И.</i>	
Развитие ассортимента функциональных хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки	30
<i>Дубровская Н.О., Кузнецова Л.И., Парахина О.И.</i>	
Перспективы использования порошка красноплодной рябины в технологии ржаного хлеба	35
<i>Барсукова Н.В., Тырлова О.Ю.</i>	
Современные аспекты использования льняной муки в технологии производства безглютеновых мучных изделий	46
<i>Корнеева О.С., Черемушкина И.В., Ожерельева О.Н.</i>	
Разработка пребиотических препаратов на основе возобновляемого природного сырья и применение их при производстве функциональных продуктов	52
<i>Шленская Т.В., Аитова Н.В., Кутина О.И.</i>	
Интенсификация процесса измельчения фитонцидосодержащего сырья в производстве закусочных овощных не стерилизованных паст	58
<i>Меледина Т.В.</i>	
Изменение химического состава пива при его хранении. Предельные альдегиды	67
<i>Орлова О.Ю.</i>	
Современные аспекты использования плодов грецкого ореха в технологии пищевых продуктов функционального назначения	73
<i>Этуев Т.М., Малютенкова С.М.</i>	
Использования возобновляемых природных ресурсов в технологии молочных продуктов функционального назначения, направленных на профилактику йоддефицитных заболеваний	86

Раздел 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОЗОБНОВЛЯЕМЫХ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ	104
<i>Криштафович Д.В., Жебелева И.А.</i>	
Теоретическое и экспериментальное обоснование повышения потребительских свойств и кокурентоспособности замороженных мясосодержащих полуфабрикатов в тесте	104
<i>Дерканосова А.А., Родионова Н.С.</i>	
Современные аспекты применения биологически активных добавок для создания продуктов нового поколения	118
<i>Мочалова Е.В.</i>	
Функциональная коррекция поражений желудочно-кишечного тракта с применением пробиотической биопленки	131
<i>Суржанская И.Ю.</i>	
Формирование потребительской ценности мяса и жира молодой баранины под воздействием различных факторов внешнего и внутреннего происхождения	143
<i>Кольман О.Я., Иванова Г.В.</i>	
Вторичные сырьевые ресурсы (мороженые выжимки ягод брусники и клюквы) как функциональный ингредиент при производстве продуктов питания	159
<i>Миракова И.С., Савина О.В.</i>	
Совершенствование технологии производства светлого ячменного солода с использованием некогерентного красного света	180
<i>Жучков А.А.</i>	
Разработка плодовоовощных соусов с функциональными добавками и оценка их потребительских свойств	193
<i>Калинина И.В., Нилова Л.П.</i>	
Исследование качества пищевых продуктов, обогащенных биологически активными добавками из вторичных сырьевых ресурсов	210
<i>Суслова А.В., Орлова О.Ю., Пилипенко Т.В.</i>	
Использование добавки из обработанных листьев грецкого ореха для производства функциональных пищевых продуктов на молочной основе	225
<i>Мясищев Н.В.</i>	
Использование ягодных культур как источника функциональных ингредиентов при создании пищевых продуктов нового поколения	238