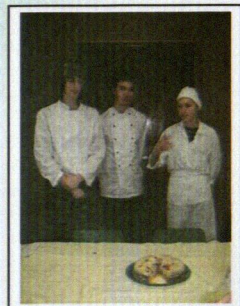


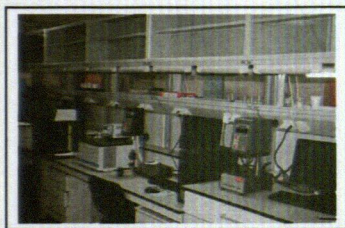
13-2280

ДУБЛЕТ



Коллективная монография

**ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
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»)

**ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Коллективная монография

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2012

УДК 664(06)

ББК 39.81

И 66

Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания функционального и специализированного назначения: Коллективная монография / ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»; под общ. ред. Н.В. Панковой. – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012. – 310 с.

ISBN 978-5-98709-533-1

Рецензенты:

Прокопенко С.Т. - директор института торговли и ресторанного бизнеса федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный университет сервиса и экономики», к.т.н., профессор.

Забодалова 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.

В монографии «Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания функционального и специализированного назначения» рассмотрены теоретические предпосылки создания пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, выбора сырья – источника функциональных ингредиентов, сохранения его свойств в процессе технологического цикла, проблемы интенсификации технологического процесса, формирования качества и потребительских свойств пищевых продуктов и продукции общественного питания функционального и специализированного назначения. Представлены результаты разработки инновационных технологий, исследования пищевой ценности растительного сырья и возможности его использования в качестве источника функциональных ингредиентов, потребительских свойств хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ферментированных молочных продуктов, жировых продуктов, рыбной кулинарной продукции. Особый интерес представляют инновационные разработки в области технологии безглютеновой продукции.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Введение</i>	6
Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	8
<i>Кочеткова А.А.</i>	
Функциональные пищевые продукты. Решение практических задач	8
<i>Ткаченко Е.И.</i>	
Парадигмы питания в медицине XXI века	14
<i>Орешко Л.С.</i>	
Патогенетический подход к терапии генетических заболеваний органов пищеварения	25
<i>Красильников В.Н.</i>	
Проблемы инновационных процессов в производстве продуктов питания функционального и специализированного назначения	36
<i>Потороко И.Ю.</i>	
Возможности применения метода лазерной дифракции для исследования свойств сырья пищевых продуктов, произведенных на основе инновационных технологий	50
<i>Перкель Р.Л., Куткина М.Н.</i>	
Жиры нового поколения для кулинарной продукции: молекулярный состав и технология получения	57
<i>Пилитенко Т.В., Флоринская Е.Э.</i>	
Использование высокотехнологичных производств для реализации инновационных технологий в области пищевых продуктов	66
<i>Нилова Л.П.</i> Природные антиоксиданты как ингредиенты функциональных хлебобулочных изделий	75
Раздел 2. ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ	92
<i>Кузнецова Л.И.</i>	
Инновации в технологии хлеба с использованием ржаной муки	92
<i>Кольман О.Я., Иванова Г.В.</i>	
Инновационные технологии в использовании вторичных сырьевых ресурсов	97
<i>Власова М.В.</i>	
Инновационные технологии производства хлебобулочных изделий, обогащенных грибным порошком	110

<i>Жучков А.А.</i> Перспективы обогащения йодом продуктов переработки плодов и овощей	127
<i>Барсукова Н.В.</i> Инновационные технологии производства специализированных продуктов питания для безглютеновой диеты	143
<i>Елисеева С.А., Куткина М.Н.</i> Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции	149
<i>Миракова И.С., Савина О.В.</i> Совершенствование технологии производства светлого ячменного солода с использованием некогерентного красного света	156
<i>Деркапосова А.А., Родионова Н.С.</i> Применение инновационных технологий производства мучных изделий функционального назначения (на основе композитных смесей)	168
<i>Горшкова С.Б.</i> Разработка состава, рецептур и технологии растительно-кисломолочных напитков (РКМН) с функциональными свойствами	185
<i>Локтев Д.Б., Зонova Л.Н.</i> Разработка технологии и оценка потребительских свойств творожных продуктов с добавлением растительного сырья	199
<i>Маркин Л.С.</i> Модернизация ассортимента и потребительских свойств кисломолочных продуктов	211
<i>Мясищевa Н.В.</i> Разработка технологии жележных продуктов функционального назначения из ягод смородины новых сортов	221
<i>Платонова О.В., Савина О.В., Положенцева Е.И.</i> Формирование и оценка потребительских свойств хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием добавок на основе пророщенных злаков	235
<i>Струпан О.А., Струпан Е.А.</i> Разработка технологий натуральных продуктов питания с использованием красящих веществ из дикорастущего растительного сырья	249
<i>Науменко Н.В.</i> Использование наносекундных электромагнитных импульсов для интенсификации биокаталитических реакций в сложных биологических системах на примере технологии хлеба	261
<i>Макарова А.Н., Симакова И.В.</i> Использование природных антиоксидантов в технологии стабилизации жирового компонента снеков и сдобных кондитерских изделий	271

Тимошенкова И.А., Куткина М.Н.

Инновационные технологии в индустриальном производстве рыбной кулинарной продукции

287

Калинина И.В., Нилова Л.П.

Инновационная технология производства хлеба обогащенного добавками из вторичных сырьевых ресурсов

296

Заключение

308