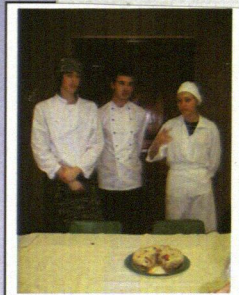


13-2327

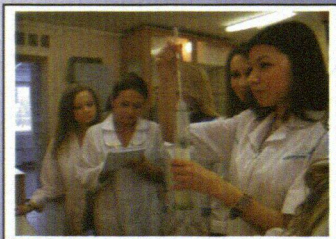
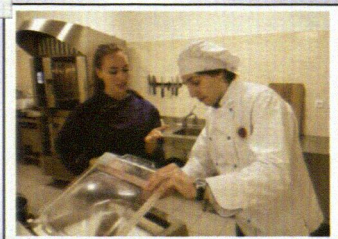
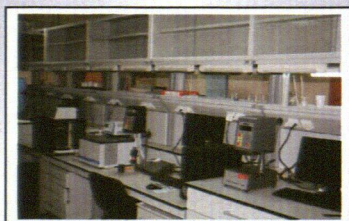
НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



Коллективная монография

**ИННОВАЦИИ В ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

13-02327



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»)

ИННОВАЦИИ В ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Коллективная монография

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2012

УДК 641.1:613:29(06)

ББК 36.996

И 66

Инновации в области технологии продукции общественного питания функционального и специализированного назначения: Коллективная монография / ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»; под общ. ред. Н.В. Панковой. – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012. – 184 с.

ISBN 978-5-98709-563-8

Рецензенты:

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

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.

В монографии «Инновации в области технологии продукции функционального и специализированного назначения» рассматриваются отдельные аспекты создания инновационных пищевых продуктов, обладающих лечебно-профилактическими свойствами, отвечающих требованиям науки о питании XXI века. На примере хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, молочной продукции, жировых и рыбных товаров исследованы возможности использования растительного сырья как источника функциональных ингредиентов, принципов комбинаторики для получения пищевых продуктов с новыми потребительскими свойствами.

Монография предназначена для специалистов в области пищевых продуктов – технологов, экспертов, товароведов, научно-педагогических кадров высших учебных заведений, руководящих должностных лиц на федеральном и региональном уровнях, аспирантов, магистрантов, 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>Предисловие.....</i>	4
<i>Сулова А.В., Коротышева Л.Б.</i>	
Использование молодых листьев грецкого ореха в качестве функционально-го ингредиента.....	6
<i>Зонова Л.Н., Котоменкова О.Г.</i>	
Разработка спредов с функциональными свойствами.....	25
<i>Нилова Л.П., Маркова К.Ю.</i>	
Разработка хлебобулочных изделий с антиоксидантными свойствами.....	39
<i>Калинина И.В., Нилова Л.П.</i>	
Использование кедровой муки в технологии хлеба.....	64
<i>Дубровская Н.О.</i>	
Способ оптимизации технологии производства хлебобулочных изделий с рябиновым порошком.....	85
<i>Красильников В.Н., Мехтиев В.С.</i>	
Продовольственная безопасность России и люпин.....	101
<i>Этуев Т.М., Пилипенко Т.В.</i>	
Инновации в области производства безопасных творожных изделий с функциональными свойствами.....	109
<i>Орлова О.Ю.</i>	
Разработка функциональных продуктов питания на основе комбинированного сырья животного и растительного происхождения.....	124
<i>Шевченко В.В., Пилипенко Т.В., Сикоев З.Х.</i>	
Обоснование выбора сырья для производства функциональных продуктов питания, направленных на профилактику йоддефицитных заболеваний.....	132
<i>Семенова Т.В.</i>	
Обоснование внедрения системы управления качеством и безопасностью на предприятиях общественного питания.....	143
<i>Родионова Н.С., Попов Е.С., Бахтина Т.И.</i>	
Разработка и научное обоснование ресурсосберегающей технологии полуфабрикатов высокой степени готовности увеличенного срока из растительного и животного сырья.....	159
<i>Жуликов В.О.</i>	
Обработка соевых бобов инфракрасным излучением. Оценка эффективности	176
<i>Криштафович В.И., Суржанская И.Ю., Маракова А.В.</i>	
Халяльные продукты – перспективное развитие ассортимента мясных продуктов на рынке г. Саратова.....	178