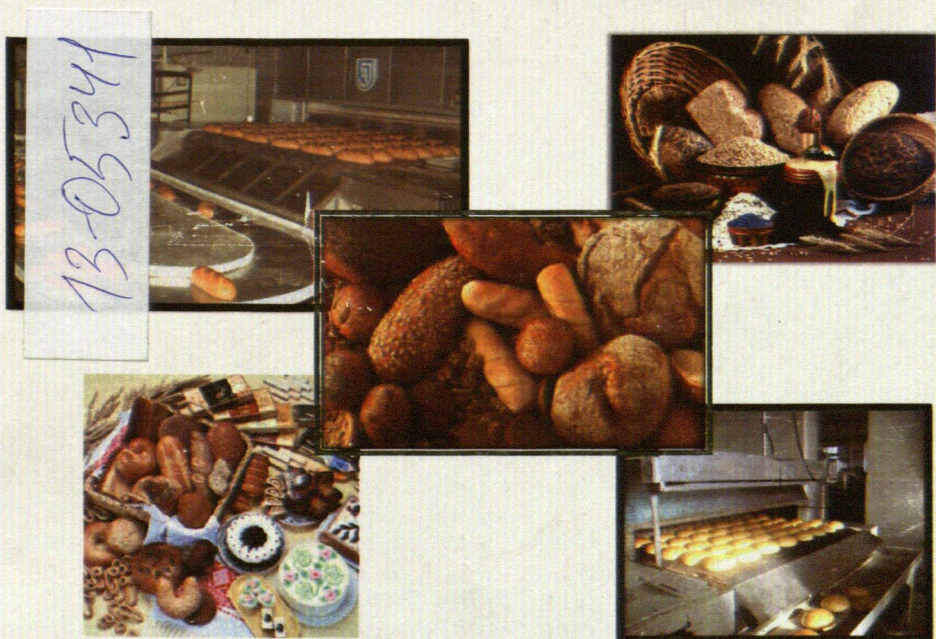


13-5340

ДУБЛЕТ

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УПК
НИВЕРСИТЕТ

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

С.Я. Корячкина, Г.А. Осипова, Е.В. Хмелёва и др.

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ
ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Орел 2012

УДК 664.66.016.8
ББК 36.83
С56

Рецензенты:

доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры
«Технология и товароведение продуктов питания»
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«Государственный университет - учебно-научно-
производственный комплекс»

А.И. Шилов,

кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология, организация и гигиена питания»
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«Орловский государственный институт экономики и торговли»

О.Л. Ладнова

С56 Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения: монография / [С.Я. Корячкина, Г.А. Осипова, Е.В. Хмелёва и др.]; под ред. д-ра техн. наук, проф. С.Я. Корячкиной. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012. – 262 с.

ISBN 978-5-93932-448-9

В монографии представлены исследования по совершенствованию технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения, а именно: заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с пшениной мукой; бараночных изделий с добавлением плодовых и овощных пюре и порошков; хлеба из цельного и пророщенного зерна пшеницы, ржи и тритикале; пшеничного хлеба с фитопорошками лекарственных трав; мучных кондитерских изделий с использованием нетрадиционных видов муки, плодовых и овощных добавок, фитопорошков и фитосиропов; макаронных изделий с лекарственным растительным сырьем.

Предназначена для специалистов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, аспирантов, магистров и студентов.

УДК 664.66.016.8
ББК 36.83

ISBN 978-5-93932-448-9

© ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
ГЛАВА 1 Исследование влияния пшеничной муки на качество заварных хлебобулочных изделий.....	5
ГЛАВА 2 Совершенствование технологии бараночных изделий.....	20
ГЛАВА 3 Разработка технологии хлеба из пророщенного зерна пшеницы.....	37
ГЛАВА 4 Ускорение продолжительности проращивания зерна пшеницы в технологии зернового хлеба путем применения светодиодного облучения.....	71
ГЛАВА 5 Использование продуктов переработки тыквы в технологии хлеба из целого зерна пшеницы.....	78
ГЛАВА 6 Использование гречневой муки в технологии хлеба из целого зерна пшеницы.....	93
ГЛАВА 7 Некоторые аспекты применения кисломолочных продуктов при замачивании зерна в технологии зернового ржано-пшеничного хлеба.....	102
ГЛАВА 8 Методы математического планирования эксперимента в технологии мучных кондитерских изделий.....	117
ГЛАВА 9 Технология мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционного растительного сырья.....	142
ГЛАВА 10 Использование лекарственного растительного сырья в производстве макаронных изделий.....	188
ГЛАВА 11 Применение фитопорошка лекарственных трав в технологии пшеничного хлеба.....	239
ГЛАВА 12 Применение фитопорошков и фитосиропов при производстве бисквитного полуфабриката.....	251