

ДУБЛЕТ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

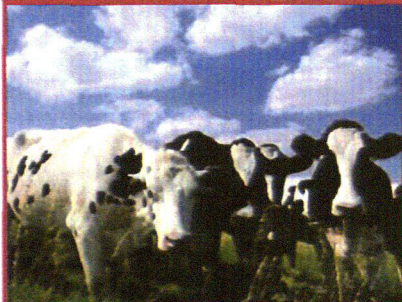
15-12161

ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА

Учебное пособие

Благовещенск - 2014

15-12162



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ПРОИЗВОДСТВО
ПИЩЕВЫХ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА**

Учебное пособие

Рекомендовано

*Дальневосточным региональным учебно-методическим центром
(ДВ РУМЦ) в качестве учебного пособия для студентов
направления подготовки бакалавров*

*260200.62 «Продукты питания животного происхождения» вузов региона
(Протокол №8 от 15.04.2014 г.)*

**Благовещенск
Издательство ДальГАУ
2014**

УДК 637.1: 638.1
ББК 36.95 + 46.91

Производство пищевых функциональных продуктов из сырья животного происхождения Дальневосточного региона / Е.А. Гартованная [и др.]: учебное пособие. – Благовещенск: ДальГАУ, 2014. – 168 с.

Авторский коллектив:

канд.техн.наук, доцент Е.А. Гартованная; канд.техн.наук, доцент А.В. Ермолаева; канд.техн.наук, доцент С.А. Кострыкина; д-р техн.наук, профессор С.П. Присяжная

В учебном пособии дано описание организационно-хозяйственных условий и их влияние на развитие сельского хозяйства Амурской области; рассмотрены социально-экономические проблемы питания и здоровья населения, предложены физиологически функциональные пищевые ингредиенты, оказывающие благотворное влияние на здоровье человека; описана технология производства мясных и молочных продуктов; подобрано технологическое оборудование для их производства и скомпонованы цеха по производству творожных изделий и быстрозамороженных готовых блюд.

Рекомендуется для обеспечения дисциплин «Оборудование предприятий молочной промышленности», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной и молочной отраслей».

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260200.62 «Продукты питания животного происхождения», а также для научной работы студентов в качестве примеров составления рецептур, разработки продуктов питания функционального назначения и их аппаратное оформление. Пособие представляет интерес для специалистов связанных с разработкой и производством продуктов функционального назначения, работников общественного питания и торговли. Может быть использовано в качестве дополнительной литературы для направления 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания».

Рецензенты:

О.В. Скрипка,

д-р техн.наук, доцент, ведущий научный сотрудник лаборатории технологий переработки сельскохозяйственной продукции ФГБНУ ВНИИсои;

Ю.В. Борзунова,

канд.техн.наук, проректор по образовательной деятельности
ГОАУ ДПО «Амурский областной институт развития образования»

СОДЕРЖАНИЕ

Ведение.....	2
Глава1 Организационно- хозяйственные условия развития Амурской области.....	3
1.1 Природно- климатические условия Амурской области.....	3
1.2 Влияние природно- климатических условий на развитие сельского хозяйства.....	4
1.2.1 Состояние животноводства.....	4
1.2.2 Состояние пчеловодства.....	7
1.2.3 Состояние растениеводства, в частности соеводства.....	9
1.3 Использование сельско- хозяйственных ресурсов Амурской области при производстве функциональных пищевых продуктов.....	12
Глава 2 Производство молочных и молкосодержащих продуктов.....	33
2.1 Общая технология производства творога.....	33
2.1.2 Технология производства творожных продуктов «Биосырков».....	41
2.1.3 Технология десерта молочного «Облепиха».....	44
2.1.4 Технология пастообразного молочно- растительного продукта.....	45
2.2 Оборудование для производства комбинированных продуктов на молочной основе функционального назначения.....	47
Основные расчеты оборудования.....	64
2.3 Проектирование цеха по производству комбинированных продуктов на молочной основе функционального назначения.....	65
2.3.1 Расчет площадей основных и вспомогательных производств.....	65
2.3.2 Компоновка производственных площадей.....	71
Глава3 Производство вторых замороженных готовых блюд.....	76
3.1 Ассортимент	76
3.2 производство натуральных полуфабрикатов.....	77
3.3 Производство рубленых полуфабрикатов	84
3.4 Описание технологического процесса.....	91

3.5 Оборудование для производства готовых быстрозамороженных блюд...	94
3.6 Проектирование цеха по производству готовых быстрозамороженных блюд.....	116
3.6.1 Расчет площадей основных и вспомогательных производств.....	116
3.6.2 Компоновка производственных помещений.....	121
Заключение.....	126
Список использованной литературы.....	127
Содержание.....	138
Приложение.....	140