

14-8412

ДУБЛЕТ

Э. К. Кокаева, Т. Б. Цыганова

МАЛЬТОЗНАЯ ПАТОКА:
СОСТАВ, СВОЙСТВА И ПРИМЕНЕНИЕ

14-08413

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К. Л. ХЕТАГУРОВА»

З. К. КОКАЕВА, Т. Б. ЦЫГАНОВА

**МАЛЬТОЗНАЯ ПАТОКА:
СОСТАВ, СВОЙСТВА И ПРИМЕНЕНИЕ**

ВЛАДИКАВКАЗ
2013

ББК 30.609я73

К 59

К 59 Кокаева З. К., Цыганова Т. Б. Мальтозная патока: состав, свойства и применение: Монография / Сев.-Осет. гос. ун-т им. К.Л. Хетагурова. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2013. – 96 с.

ISBN 978-5-8336-0770-1

Рецензенты: д-р техн. наук, проф. МГУТУ им. К.Г. Разумовского **В.Д. Малкина**;
д-р биол. наук, проф. Горского ГАУ **С.Г. Козырев**

В монографии рассматриваются проблемы разработки технологических решений использования мальтозной патоки в производстве хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

*Печатается по решению редакционно-издательского совета ФГБОУ ВПО
«Северо-Осетинский государственный университет им. К. Л. Хетагурова».*

ББК 30.609я73

ISBN 978-5-8336-0770-1

© Издательство Северо-Осетинского
государственного университета
имени К. Л. Хетагурова, 2013

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
1. Способы производства крахмальной патоки.....	7
2. Характеристика и классификация крахмальной патоки в зависимости от способа производства и углеводного состава.....	12
3. Характеристика состава и свойств мальтозной патоки.....	15
4. Применение патоки в производстве пищевых продуктов	20
4.1. Патока: ее роль в производстве пищевых продуктов	20
4.2. Применение патоки в хлебопекарном производстве.....	22
5. Исследование состава и свойств мальтозной патоки.....	37
6. Исследование влияния мальтозной патоки на «силу» муки и газообразующую способность теста.....	42
6.1. Исследование влияния мальтозной патоки на «силу» муки.....	42
6.2. Исследование влияния мальтозной патоки на газообразующую способность теста.....	44
7. Исследование влияния мальтозной патоки на реологические свойства пшеничного теста.....	47
8. Разработка способа приготовления теста для хлеба	57
9. Разработка способа приготовления сдобных булочек с использованием мальтозной патоки	62
10. Разработка способа приготовления национальных мучных изделий с мальтозной патоки	66
11. Исследование состава сахаридов хлеба	72
12. Исследование структуры мякиша хлеба	74

13. Исследование влияния мальтозной патоки на сохранение свежести хлебобулочных изделий в процессе хранения	76
14. Разработка нормативной документации на хлебобулочные изделия и национальные мучные изделия с начинкой с применением мальтозной патоки.....	80
Литература.....	83
Приложения.....	95