

ДУБЛЕТ

Мякинникова Е.И.
Квасенков О.И.
Касьянов Г.И.

15-2569

**КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА
ПЛОДОВ И ЛИСТЬЕВ
СУБТРОПИЧЕСКИХ КУЛЬТУР**

15-08063



**Мякиникова Е.И.
Квасенков О.И.
Касьянов Г.И.**

**КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА
ПЛОДОВ И ЛИСТЬЕВ
СУБТРОПИЧЕСКИХ КУЛЬТУР**

**Краснодар
2014**

УДК 664.85+663.95
ББК 36.96+36.98
М99

Рецензент
Донченко Людмила Владимировна,
доктор технических наук, профессор

Мякинникова, Елена Исааковна.

М99

Комплексная переработка плодов и листьев субтропических культур : монография / Е.И. Мякинникова, О.И. Квасенков, Г.И. Касьянов. – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2014. – 200 с.

ISBN 978-5-91718-318-3

В монографии изложены основные сведения о происхождении, распространении, пищевой и биологической ценности плодов и листьев субтропических культур.

Рассмотрены методы химических исследований качественного состава субтропических плодов, чайных продуктов и концентратов.

Описана технология и оборудование для переработки субтропических плодов и листьев чая.

Обоснованы технологические режимы процессов производства «холодных» растворимых чаев с субтропическими фруктами и экстрактами из отечественных лекарственных растений и чая.

Монография предназначена для научных работников, магистрантов, аспирантов, студентов и бакалавров вузов пищевого профиля, а также практических работников и специалистов пищевой промышленности.

Ил. 36. Табл. 40. Библиогр. 85 наим.

ББК 36.96+36.98
УДК 664.85+663.95

ISBN 978-5-91718-318-3

© Е.И. Мякинникова, О.И. Квасенков,
Г.И. Касьянов, 2014
© ООО «Издательский Дом – Юг», 2014

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1. Природно-климатические особенности субтропического растениеводства	8
1.1. Выращивание и физиология субтропических плодов	9
1.2. Цитрусовые плоды	13
1.3. Субтропические плоды, выращиваемые в Краснодарском крае	22
1.4. Выращивание субтропических культур в условиях зимних садов	26
2. Перспективы выращивания субтропических плодов и чая в условиях ЮФО, Абхазии и Крыма	31
2.1. Выращивание и переработка чайного сырья	56
2.2. Характеристика пряно-ароматических и лекарственных растений	60
2.3. Методы оценки качественного состава чая	63
2.4. Определение фенольных соединений, углеводов, органических кислот	75
3. Ассортимент чайных продуктов	112
3.1. Зеленый байховый чай	112
3.2. Сухой концентрат быстрорастворимого чая	113
3.3. Чайные красители	115
3.4. Жидкий концентрат быстрорастворимого чая	116
4. Технологические приемы обработки зеленого чая	120
4.1. Обработка чайного листа в поле низкочастотных электромагнитных колебаний	123
4.2. Технология получения водорастворимой части чая	131
4.3. Производство черного байхового чая	133
5. Технологические схемы производства черного чая	142
5.1. Способы улучшения стабильности напитков чая	147
5.2. Производство холодных чаев	150
5.3. Производство заменителей чая	152
5.4. Производство микрокапсул с экстрактами черного и зеленого чая	155
6. Технология получения газожидкостных экстрактов из чайного сырья	163

7. Подготовка воды для напитков	172
8. Товароведные характеристики чайных продуктов	180
9. Возможности современных видов обработки	
субтропических плодов	185
9.1. Криообработка субтропических плодов	185
9.2. Обработка субтропических плодов криопротектором	189
9.3. Обработка субтропических плодов низкочастотным электромагнитным полем	191
Заключение	194
Литература	195