

15-5415

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ НЕТРАДИЦИОННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

монография

15-05415
51

**Под общей редакцией
д.э.н., профессора Паршутиной И.Г.**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ**

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ
ПЕРЕРАБОТКИ НЕТРАДИЦИОННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Монография

*Под общей редакцией д.э.н., профессора
Паршутиной И.Г.*

**Орел
Издательство ОрелГИЭТ
2014**

УДК 633-035.2

ББК 41.8

Н 346

Рецензенты:

д.б.н., профессор кафедры ботаники

ФГБОУ ВПО «Орловский государственный университет»

Н.М. Державина

к.б.н., доцент кафедры технологии общественного питания

ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

А.В. Кузина

Главный редактор:

д.э.н., профессор кафедры товароведения, экспертизы товаров и туризма

ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

И.Г. Паршутина

Авторский коллектив:

И.Г. Паршутина, Н.В. Шелепина, Н.А. Батурина,

М.В. Власова, Н.Э. Полынцева

Н 346 Научно-практические аспекты использования вторичных продуктов переработки нетрадиционного растительного сырья: монография / И.Г. Паршутина, Н.В. Шелепина, Н.А. Батурина [и др.]; под общ. ред. И.Г. Паршутиной. – Орел: Издательство ОрелГИЭТ, 2014. – 88 с.

ISBN 978-5-98498-161-3

В монографии рассматриваются научно-практические вопросы использования вторичных продуктов переработки нетрадиционного растительного сырья при производстве пищевых продуктов функциональной направленности.

Книга предназначена для преподавателей, научных работников, практиков и широкого круга читателей.

УДК 633-035.2

ББК 41.8

ISBN 978-5-98498-161-3

©Коллектив авторов, 2014

© ОрелГИЭТ, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	5
ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА	6
1.1. Актуальность использования вторичных продуктов переработки зерна	6
1.2. Характеристика вторичных продуктов переработки зерна	8
Литература	16
ГЛАВА 2. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗАРОДЫШЕЙ ЗЕРНА	18
2.1. Строение, химический состав и пищевая ценность зародышей зерна	18
2.2. Технологии переработки зародышей зерна	22
2.3. Использование зародышей зерна в производстве пищевых продуктов	28
Литература	30
ГЛАВА 3. ИССЛЕДОВАНИЕ ЗАРОДЫШЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ЗЕРНА ГОРОХА	33
3.1. Исследование химического состава зародышевых продуктов из зерна гороха	33
3.2. Исследование изменений качества зародышевых продуктов из зерна гороха в процессе хранения	38
3.3. Исследование потребительских качеств зародышевых продуктов из зерна гороха	42
3.4. Исследование влияния зародышевого продукта из зерна гороха на качество пшеничной муки	43
3.5. Сравнительная оценка пищевой ценности зародышевого продукта из зерна гороха и муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта	47
Литература	49
ГЛАВА 4. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	50
4.1. Характеристика пищевых волокон	50
4.2. Функциональные свойства пищевых волокон	56

4.3. Методы выделения пищевых волокон	59
4.4. Технологии получения продуктов питания с пищевыми волокнами	64
4.5. Технология получения и оценка качества нерастворимых пищевых волокон из оболочек зерна гороха	72
4.6. Разработка технологии и оценка качества пектиновых веществ из оболочек зерна гороха	75
Литература	78
АВТОРСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ	86