

18-643

ГУБЛЕТ

Министерства образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет»

Ковалевская А.А., Дроздов А.Н., Калманович С.А.

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ ГРАНАТА

18-00645



**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет»**

**А.А. Ковалевская, А.Н. Дроздов,
С.А. Калманович**

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ
ПЛОДОВ ГРАНАТА**

Монография

**Краснодар
2016**

УДК 664.87
ББК 36.913
К 56

Рецензенты:

Г.А. Кузнецов – Генеральный директор ООО "Центр сертификации, классификации и контроля качества"

В.И. Мартовшук – д-р техн. наук, профессор, профессор кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Ковалевская А. А.

Научно-практические основы комплексной переработки плодов граната: монография / А. А. Ковалевская, А. Н. Дроздов, С. А. Калманович. - Краснодар: КубГТУ, 2016. – 152 с.

ISBN 978-5-8333-0644-4

В монографии представлены классификационные признаки и ассортимент плодов граната. Дана характеристика химического состава, пищевой ценности плодов граната, а также его составных частей. Рассмотрены пути использования семян, сока и кожуры плодов граната. Представлена характеристика традиционных сырьевых ресурсов для создания пищевых продуктов. Разработаны рецептуры, технологические режимы производства майонезных соусов на основе семян плодов граната, фруктовых соусов на основе сока плодов граната и ликероводочных изделий на основе кожуры плодов граната. Проведена оценка потребительских свойств разработанных пищевых продуктов.

Предназначена для научных работников, аспирантов и специалистов в области производства пищевых продуктов, а также студентов высших учебных заведений пищевого направления.

УДК 664.87
ББК 36.913

ISBN 978-5-8333-0644-4

© Ковалевская А. А., Дроздов А. Н.,
Калманович С. А., 2016
© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2016

Содержание

Введение	6
Глава 1. Характеристика плодов граната	8
1.1 Классификация и сорта граната	8
1.2 Культура граната, химический состав и пищевая ценность	11
1.3 Пути использования плодов граната	17
Глава 2. Характеристика майонезных соусов	19
2.1 Ассортимент и классификация майонезных соусов и соусов на эмульсионной основе	19
2.2 Характеристика основного сырья для производства майонезных соусов	20
2.3 Характеристика структураторов, применяемых для производства майонезных эмульсий	27
Глава 3. Характеристика фруктово-ягодных соусов	31
3.1 Ассортимент и классификация фруктовых и ягодных соусов	31
3.2 Характеристика основного сырья для фруктовых соусов	33
3.3 Характеристика фруктовых соусов национальной кухни	37
Глава 4. Характеристика ликероводочных изделий	39
4.1 Ассортимент и классификация ликероводочных изделий	39
4.2 Характеристика основного сырья для производства настоек	46
Глава 5. Методы исследования семян граната и майонезных соусов	51
5.1 Методы исследования семян граната	51
5.2 Методы исследования майонезных соусов	56
5.2.1 Правила приемки и методы отбора проб	56
5.2.2 Методы исследования органолептических показателей	58
5.2.3 Методы определения физико-химических показателей	59

Глава 6. Методы исследования гранатового сока и фруктовых соусов	65
6.1 Методы исследования гранатового сока	65
6.2 Методы исследования фруктовых соусов	69
6.2.1 Правила приемки и методы отбора проб	69
6.2.2 Методы исследования органолептических показателей	71
6.2.3 Методы исследования физико-химических показателей	74
Глава 7. Методы исследования кожуры граната и ликероводочных изделий	80
7.1 Методы исследования кожуры граната	80
7.2 Методы исследования настоек	88
7.2.1 Правила приемки и методы отбора проб	88
7.2.2 Методы исследования органолептических показателей	91
7.2.3 Методы исследования физико-химических показателей	93
Глава 8. Научно-практические основы создания майонезных соусов на основе порошка семян граната	101
8.1 Выбор и характеристика объектов исследования	101
8.2 Разработка рецептур и уточнение технологических стадий производства майонезных соусов	106
8.3 Оценка показателей качества разработанных майонезных соусов	109
8.4 Оценка показателей качества разработанных майонезных соусов в процессе хранения	112
Глава 9. Научно-практические основы создания фруктовых соусов на основе гранатового сока	114
9.1 Характеристика объектов исследования	113
9.2 Разработка рецептур и технологии производства гранатовых соусов	123

9.3 Оценка показателей качества и пищевой ценности разработанных гранатовых соусов.....	124
Глава 10. Научно-практические основы создания сладких настоек на основе кожуры плодов граната.....	128
10.1 Характеристика объектов исследования.....	128
10.2 Технология производства компонентов для купажа сладких настоек.....	131
10.3 Разработка рецептур сладких настоек.....	135
10.4 Оценка потребительских свойств разработанных сладких настоек.....	137
Заключение.....	141
Библиографический список	143
Приложение А.....	149