

21-3047

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Н. С. Евдокимов

**ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ: ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ
К ПОВЫШЕНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
И АНАЛИЗ СПРОСА И ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

21-03047



ОРЛОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.С. Тургенева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. С. ТУРГЕНЕВА»**

Н. С. Евдокимов

**ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ: ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ
К ПОВЫШЕНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
И АНАЛИЗ СПРОСА И ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

Монография

**Под редакцией доктора технических наук,
профессора Т. Н. Ивановой**

**Орёл
ОГУ имени И. С. Тургенева
2021**

УДК 637.358.05:339.13
ББК 36.958.16.65.291.31
Е155

Рецензенты:

доктор технических наук, профессор кафедры продуктов питания животного происхождения
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н. В. Парахина»
О. А. Ковалева,

кандидат технических наук,
доцент кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела,
и. о. заведующего кафедрой технологии продуктов питания и организации ресторанного дела
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Орловский государственный университет имени И. С. Тургенева»
А. П. Симоненкова

Евдокимов, Н. С.

Е155 Плавленные сыры: инновационные подходы к повышению
потребительских свойств и анализ спроса и предложения:
монография / Н. С. Евдокимов // под редакцией доктора
технических наук, профессора Т. Н. Ивановой. – Орёл: ОГУ
имени И. С. Тургенева, 2021. – 93 с.

ISBN 978-5-9929-0952-4

Включает две главы, первая глава «Инновационные подходы к повышению потребительских свойств плавленных сыров» посвящена анализу потребительского рынка сыров. Во второй главе «Анализ потребительского рынка и инновационных разработок плавленных сыров» приведены результаты анализа потребительского спроса при выборе плавленных сыров на примере г. Орла.

Предназначено для студентов направления подготовки 38.03.07 и 38.04.07 «Товароведение» очной и очно-заочной форм обучения, аспирантов направления 05.18.15 «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания». Может быть, полезно при обучении и повышении квалификации работников в данных областях деятельности.

УДК 637.358.05:339.13
ББК 36.958.16.65.291.31

ISBN 978-5-9929-0952-4

© ОГУ имени И. С. Тургенева, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Глава 1 Инновационные подходы к повышению потребительских свойств плавленых сыров	6
1.1 Анализ потребительского рынка сыров.....	6
1.2 Сравнительная характеристика химического состава и пищевой ценности плавленых и сычужных сыров.....	11
1.3 Перспективные направления использования нетрадиционного сырья в производстве плавленых сыров.....	21
1.4 Окислительные процессы в жиросодержащих продуктах и способы их замедления.....	33
1.5 Биохимические, товарные, фармакологические свойства растительного сырья.....	39
Глава 2 Анализ потребительского рынка и инновационных разработок плавленых сыров	51
2.1 Анализ потребительского спроса при выборе плавленых сыров на примере г. Орла.....	51
2.2 Анализ товарного предложения марочного ассортимента плавленых сыров на продовольственном рынке г. Орла.....	59
2.3 Контент-анализ инновационных разработок плавленых сыров и сырных продуктов.....	67
2.4 Анализ классификационных признаков плавленых сыров, согласно нормативным документам	71
Заключение	76
Список литературы	79