

21-4530

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



21-04530

Э.Р. Сайфулина

РАЗВИТИЕ ТЕОРИИ И ПРАКТИКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД МЕСТНОГО ПРОИЗРАСТАНИЯ И ПРОДУКТОВ КОМПЛЕКСНОЙ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Монография

Новосибирск 2020



СибУПК

Сибирский университет
потребительской кооперации

Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ (СибУПК)

З. Р. Сайфулина

**РАЗВИТИЕ ТЕОРИИ И ПРАКТИКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД
МЕСТНОГО ПРОИЗРАСТАНИЯ И ПРОДУКТОВ
КОМПЛЕКСНОЙ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

Монография

Новосибирск 2020

УДК 634.1(571.14)
ББК 36.91
С149

Рецензенты:

О. В. Дорогина, д-р биол. наук, профессор,
Центральный Сибирский ботанический сад СО РАН
Е. Н. Степанова, канд. техн. наук, доцент,
Сибирский университет потребительской кооперации

С149 **Сайфулина, З. Р.**
Развитие теории и практики использования дикорастущих
плодов и ягод местного произрастания и продуктов комплексной
их переработки: монография / З. Р. Сайфулина; АНОО ВО Цент-
росоюза РФ «СибУПК». – Новосибирск, 2020. – 150 с.

ISBN 978-5-334-00235-7

В монографии представлены результаты исследования воз-
можности комплексной безотходной технологии переработки
дикорастущих плодов и ягод; химического состава, пищевой
ценности и показателей безопасности отдельных представителей
плодов и ягод местного произрастания, а также продуктов их
безотходной переработки.

Монография предназначена для магистрантов, аспирантов,
научных и практических работников и специалистов пищевой
перерабатывающей промышленности, организаций заготови-
тельной деятельности и потребительской кооперации.

УДК 634.1(571.14)
ББК 36.91

Монография рекомендована к изданию Советом по науке
Сибирского университета потребительской кооперации, прото-
кол от 24.12.2020 г. № 4.

ISBN 978-5-334-00235-7

© Сибирский университет
потребительской кооперации
(СибУПК), 2020

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ТЕОРИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД.....	6
1.1. Обоснование перспективы использования дикорастущего сырья.....	6
1.2. Выявление факторов безопасности.....	14
1.3. Возможность применения продуктов комплексной переработки дикорастущих плодов и ягод.....	23
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД МЕСТНОГО ПРОИЗРАСТАНИЯ	37
2.1. Краткая характеристика	37
2.2. Анализ почвенно-климатических условий произрастания.....	39
3. ПРАКТИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД МЕСТНОГО ПРОИЗРАСТАНИЯ.....	46
3.1. Влияние места произрастания на химические показатели и биологически активные вещества в ягодах черники	46
3.2. Влияние места произрастания на химические показатели и биологически активные вещества в плодах калины	62
3.3. Показатели безопасности сырья.....	78
4. ДИНАМИКА ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД МЕСТНОГО ПРОИЗРАСТАНИЯ	85
4.1. Быстрозамороженные плоды и ягоды	85
4.2. Соковая продукция	99
4.3. Сырые выжимки и сухие порошки	113
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	123
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	125
ПРИЛОЖЕНИЯ	137