

22-3537

НА ДУМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

О.Е. Бакуменко
Н.В. Рубан

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СОЗДАНИЯ ОБОГАЩЕННЫХ, ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

22-03537

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



К 90-летию



**Московского
государственного университета
пищевых производств**

О.Е. Бакуменко, Н.В. Рубан

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СОЗДАНИЯ ОБОГАЩЕННЫХ, ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

Рекомендовано Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «МГУПП» в качестве учебного пособия для обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль – Технология кондитерских изделий и биотехнология шоколада, 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, профиль – Технологии продуктов функционального и специализированного назначения, уровни магистратуры.

**Утверждено УМС ФГБОУ ВО «МГУПП»
30 сентября 2021 года**

Москва, 2022 г

УДК 664.68

ББК 36.86

ISBN 978-5-6047116-0-6

Рецензенты:

Иунихина В.С., профессор, проректор НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия», д.т.н.;

Руденко О.С., заместитель директора по научной работе ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

Бакуменко О.Е., Рубан Н.В.: Учебное пособие по дисциплине «Основные принципы создания обогащенных, функциональных и специализированных кондитерских изделий». – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2022. – 184 с.

В учебном пособии приводится нормативная база для обогащенных, функциональных и специализированных пищевых продуктов. Рассмотрено сырье и пищевые добавки для получения различных групп кондитерских изделий, в т. ч. обогащенных биологически активными веществами. Представлены технологические линии шоколадных и мармеладо-пастильных кондитерских изделий. Показаны способы обогащения, повышения качества и пищевой ценности кондитерских изделий.

Учебное пособие предназначено для студентов технических вузов, аспирантов и инженерно-технических работников кондитерских предприятий.

ISBN 978-5-6047116-0-6

Оглавление

Введение.....	5
Глава 1. Современное состояние и перспективы развития кондитерской отрасли.....	7
1.1 Характеристика кондитерской отрасли	7
1.2 Перспективы развития кондитерской отрасли	11
1.3 Нормативная база для разработки обогащенных, функциональных и специализированных продуктов.....	15
Вопросы для самоконтроля и задания	22
Глава 2. Сырье для кондитерского производства	23
2.1 Сахар белый	24
2.2 Патока крахмальная	29
2.3 Какао-бобы	31
2.4 Растительное сырье	36
2.5 Жиры и масла	46
2.6 Яйцепродукты	53
2.7 Молоко и молочные продукты	56
2.8 Студнеобразователи	58
2.9 Подсластители	60
2.10 Вкусовые и обогащающие добавки	66
Вопросы для самоконтроля и задания	71
Глава 3. Технология шоколада	72
3.1 Ассортимент и характеристика шоколадных изделий	72
3.2 Технологический процесс получения шоколада.....	77
3.3 Полезные свойства какао - продуктов	107
3.4 Полезный шоколад. Обзор рынка	111
Вопросы для самоконтроля и задания	123
Глава 4. Технология мармеладо-пастильных изделий	124
4.1 Классификация и характеристика мармеладо-пастильных изделий ...	124
4.2 Влияние технологических факторов на структуру пенных масс	128

4.3 Технология мармеладных изделий	131
4.4 Технология пастильных изделий	137
4.4.1 Производство пастилы	142
4.4.2 Производство зефира	147
4.5 Обогащение мармеладо-пастильных изделий	158
Вопросы для самоконтроля и задания	160
Рекомендуемая литература	162
Приложение 1	164
Приложение 2	169