

22-3555

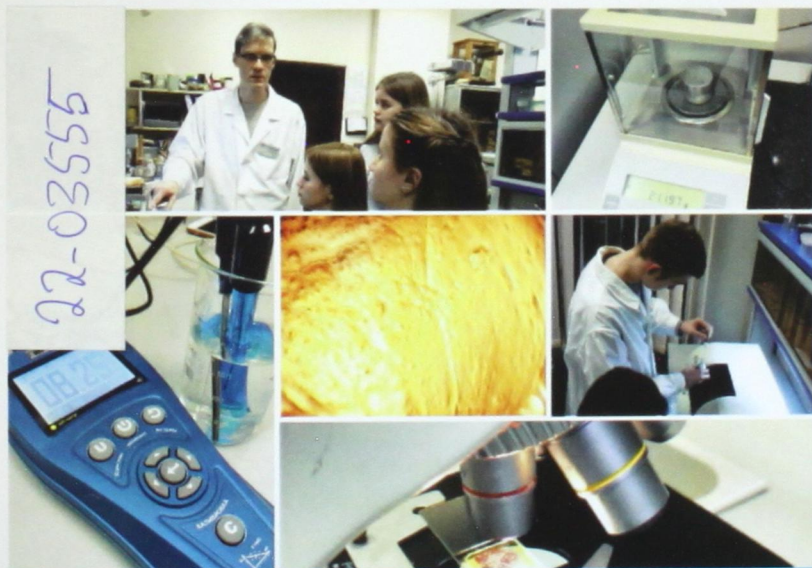
115
ЛЕТА
ЭКОНОМИЧЕСКОМУ
УНИВЕРСИТЕТУ

РОССИЙСКИЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г. В. ПЛЕХАНОВА

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

А. Ю. Соколов

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ



К 115-летию РЭУ им. Г. В. Плеханова

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»)

А. Ю. Соколов

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ
ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ
ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ**

Утверждено издательским советом университета
в качестве учебного пособия

Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2022

УДК 641.1(075.8)
ББК 36-1я73
С594

Рецензенты: д-р техн. наук Б. А. Баранов (РЭУ им. Г. В. Плеханова); д-р техн. наук И. В. Бобреньва (МГУПП)

Соколов, А. Ю.

С594 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке : учебное пособие / А. Ю. Соколов. – Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2022. – 68 с.

ISBN 978-5-7307-1776-3

Представлены основные сведения о физико-химических процессах, происходящих в пищевом сырье, полуфабрикатах продукции общественного питания, отдельные термины и определения, ключевые понятия о пищевых веществах. Теоретические сведения дают возможность изучить отдельные практические примеры, решить актуальные вопросы и задания для самостоятельной работы, подготовиться по согласованию с преподавателем к лабораторным работам, учебно-исследовательским проектам.

Для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология и организация ресторанного дела».

УДК 641.1(075.8)
ББК 36-1я73

ISBN 978-5-7307-1776-3

© ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
Глава 1. ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ, ВЗАИМОСВЯЗЬ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ	5
Глава 2. РАЗВИТИЕ ХИМИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	11
Глава 3. ПРОБЛЕМЫ СИНТЕЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	12
Глава 4. ТЕОРИИ И КОНЦЕПЦИИ ПИТАНИЯ	13
Глава 5. ПРОБЛЕМЫ ДЕФИЦИТА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ	15
Глава 6. ЗНАЧЕНИЕ ВОДЫ В ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВАХ	17
Глава 7. ХИМИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ БЕЛКОВЫХ ВЕЩЕСТВ	22
7.1. Источники пищевого белка.....	22
7.2. Производство новых белковых продуктов.....	36
7.3. Ферментация пищевых субстратов.....	40
Глава 8. ХИМИЯ ЛИПИДОВ	42
Глава 9. ХИМИЯ УГЛЕВОДОВ.....	49
Глава 10. АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.....	59
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	61
Вопросы и задания для самостоятельной работы	62
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	65