

20-5076

ДУБЛЕТ

О.В. Скрипко

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ СОЗДАНИЯ
БЕЛКОВО-ВИТАМИННЫХ
КОНЦЕНТРАТОВ
НА ОСНОВЕ СОИ
И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
В ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

КХ050-02



Благовещенск
Издательство АмГУ
2020

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Амурский государственный университет

О.В. Скрипко

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ СОЗДАНИЯ
БЕЛКОВО-ВИТАМИННЫХ КОНЦЕНТРАТОВ
НА ОСНОВЕ СОИ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
В ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Монография

Благовещенск
Издательство АмГУ
2020

УДК 664.03.021.51
ББК 36
С45

*Рекомендовано
ученым советом университета*

Рецензенты:

Ю.В. Приходько – д-р техн. наук, профессор, директор департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ФГАОУ ВО ДВФУ.

Л.В. Шульгина – д-р биол. наук, профессор, заведующая лабораторией переработки гидробионтов Тихоокеанского филиала ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»)

Скрипко О.В.

С145 Научные основы создания белково-витаминных концентратов на основе сои и их использование в технологии функциональных продуктов питания / О.В. Скрипко. – Благовещенск: Амурский гос. университет, 2020.

В монографии обобщены и систематизированы новые знания по физико-химическим основам технологии производства функциональных продуктов питания на основе сои и овощного, гидробионтного сырья, корнеплодов и дикоросов в виде белково-витаминных паст и концентратов, полученные экспериментальным путем. Монография предназначена для магистров, аспирантов и студентов вузов, обучающихся по направлениям 19.03.01, 19.04.01 «Биотехнология», 19.03.02, 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.04, 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», а также специалистов пищевой промышленности.

ББК 36

ISBN 978-5-93493-351-8

© Скрипко О.В., 2020

© Амурский государственный университет, 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Глава 1. Обоснование технологических подходов к получению функциональных продуктов питания в концентрированных формах	6
Глава 2. Характеристика сырья, пригодного для получения белково-витаминных концентратов	14
2.1. Характеристика овощного сырья и корнеплодов	15
2.2. Характеристика гидробионтного сырья	18
2.3. Характеристика дикоросов.....	19
2.4. Характеристика коагулянтов	22
Глава 3. Обоснование способов, режимов и параметров получения белково-витаминных концентратов на основе сои	24
3.1. Обоснование способов подготовки сырья к коагуляции	24
3.2. Обоснование оптимальных параметров и режимов технологии получения белково-витаминных композиций.....	28
3.3. Обоснование оптимальных параметров и режимов технологии получения белково-витаминных концентратов	33
Глава 4. Разработка технологии производства и оценка качества белково-витаминных концентратов функционального назначения	51
4.1. Технология получения белково-витаминных продуктов питания.....	51
4.2. Изучение состава и функционально-технологических свойств белково-витаминных концентратов как пищевых добавок	55
Глава 5. Разработка технологии и рецептуры пищевых продуктов с белково-витаминными концентратами	63
5.1. Рецептуры функциональных продуктов питания на основе сгустков-коагулянтов.....	63
5.2. Рецептуры функциональных продуктов питания с белково-витаминными концентратами	65
5.3. Оценка качества разработанных продуктов.....	94
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	98
Список литературы	99