

20-5086

ДУБЛЕТ

20-05084

АПТРАХИМОВ Д.Р.
РЕБЕЗОВ М.Б.
КИЗАТОВА М.Ж.
ИСКАКОВА Г.К.
СМОЛЬНИКОВА Ф.Х.
ХАЙРУЛЛИН М.Ф.

РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

МОНОГРАФИЯ

**Аптрахимов Д.Р., Ребезов М.Б.,
Кизатова М.Ж., Исакова Г.К.,
Смольникова Ф.Х., Хайруллин М.Ф.**

**РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

МОНОГРАФИЯ

МОСКВА

2020

УДК 664.694
ББК 36.83я73
Р17

Рецензенты:

Медведев Павел Викторович, д-р техн. наук

Садыгова Мадина Карипулловна, д-р техн. наук

Аптрахимов, Д. Р.,
Р17 **Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий:** монография / Д.Р. Аптрахимов, М.Б. Ребезов, М.Ж. Кизатова, Г.К. Исакова, Ф.Х. Смольникова, М.Ф. Хайруллин. – М : Издательство ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук, 2020. – 187 с.

ISBN 978-5-901768-36-5

Целью работы является разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности.

Основные задачи: провести исследования состояния потребительского рынка макаронных изделий; исследовать характеристику компонентов, используемых в композитной смеси для макаронных изделий и разработать композитную смесь, содержащую муку пшеничную высшего сорта, муку гречневую, муку льняную и минерально-витаминный комплекс; исследовать реологические свойства макаронного теста из композитной смеси; разработать мероприятия по обеспечению безопасности производства макаронных изделий из композитной смеси; разработать учебно-исследовательский комплекс «Имитатор работы автоматизированной линии производства макаронных изделий»; провести исследование показателей качества, сохраняемости и пищевой ценности макаронных изделий из композитной смеси; обосновать экономическую эффективность производства макаронных изделий из композитной смеси, разработать нормативную и техническую документацию на макаронные изделия из композитной смеси и провести опытно-промышленную апробацию.

УДК 664.69
ББК 36.83я73

ISBN 978-5-901768-36-5

© Аптрахимов Д.Р., Ребезов М.Б.,
Кизатова М.Ж., Исакова Г.К., Смольникова Ф.Х., Хайруллин М.Ф., 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Глава 1 ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	6
Глава 2 ПОСТАНОВКА ЭКСПЕРИМЕНТА, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	62
Глава 3 СОСТОЯНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ В ГОРОДЕ ЧЕЛЯБИНСКЕ	66
Глава 4 ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА СЫРЬЯ, РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ	88
Глава 5 ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА, СОХРАНЯЕМОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОМПОЗИТНОЙ СМЕСИ	136
Глава 6 ОБОСНОВАНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОМПОЗИТНОЙ СМЕСИ И ОЦЕНКА ИХ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ	146
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	153
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	157
ПРИЛОЖЕНИЯ	170