

20-5380

Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации

ДУБЛЕТ

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

20-05484

А.Н. Табаторович

Полуфабрикаты растительного сырья и обогащающие добавки для производства сахаристых кондитерских изделий

Монография

Новосибирск 2020



СибУПК

Сибирский университет
потребительской кооперации

**Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

А.Н. Табаторович

**ПОЛУФАБРИКАТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
И ОБОГАЩАЮЩИЕ ДОБАВКИ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Монография

Новосибирск 2020

УДК 664.144/.149

ББК 36.84

T12

Рецензенты:

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

Табаторович, А.Н.

T12 Полуфабрикаты растительного сырья и обогащающие добавки для производства сахаристых кондитерских изделий: монография /А. Н. Табаторович; АНОО ВО Центросоюза РФ «СибУПК». — Новосибирск, 2020. — 164 с.

ISBN 978-5-334-00210-4

В монографии представлены вопросы терминологии, классификации, пищевой ценности, особенности технологии и оценки качества основных полуфабрикатов растительного сырья, применяемых в производстве сахаристых кондитерских изделий: пюре, подварок, припасов, паст, джемов, настоев и экстрактов. Показатели качества и безопасности представлены в соответствии с действующими нормативными документами и Техническими регламентами Таможенного союза. Представлены результаты авторских исследований нестерилизованных пюре-полуфабрикатов и подварок из различных видов фруктов и овощей.

Дана характеристика обогащающих добавок, вводимых в рецептуры сахаристых кондитерских изделий. Представлена методология разработки рецептур мармелада и пастилы, обогащенных микронутриентами.

Монография предназначена для магистрантов, аспирантов, научных и практических работников, чья деятельность связана с переработкой фруктов и овощей и производством обогащенных сахаристых кондитерских изделий.

УДК 664.144/.149

ББК 36.84

Монография рекомендована к изданию Советом по науке Сибирского университета потребительской кооперации, протокол от 30 января 2020 г. № 4.

© Табаторович А. Н., 2020

© Сибирский университет
потребительской кооперации
(СибУПК), 2020

ISBN 978-5-334-00210-4

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	5
Глава 1. АНАЛИЗ ПРИМЕНЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И ОБОГАЩАЮЩИХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	9
1.1. Основные виды полуфабрикатов: определение, классификация, сырье и технология производства.....	9
1.2. Показатели качества и безопасности полуфабрикатов.....	24
1.3. Анализ направлений коррекции пищевой ценности сахаристых кондитерских изделий за счет введения полуфабрикатов природного сырья и обогащающих добавок.....	31
1.4. Микронутриенты. Требования к введению обогащающих добавок	37
1.5. Характеристика обогащающих добавок для производства сахаристых кондитерских изделий	40
Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ФРУКТОВЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	54
2.1. Яблочное пюре.....	54
2.2. Абрикосовое пюре	60
2.3. Фруктовые пюре-полуфабрикаты, содержащие антоцианы.....	61
2.3.1. Черноплодно-рябиновое пюре	61
2.3.2. Пюре из калины обыкновенной	69
2.3.3. Пюре из дикорастущей ежевики	76
2.4. Пюре-полуфабрикаты из субтропических фруктов	80
2.4.1. Пюре из киви и фейхоа	80
2.4.2. Пюре из хурмы	88

2.5. Тыквенное пюре	90
2.6. Морковное пюре	94
2.7. Овощные и фруктовые подварки	97
Глава 3. АНАЛИЗ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ	
«МАТЕ» И «КАРКАДЕ»	102
3.1. Чайный напиток «Мате»	102
3.2. Чайный напиток «Каркаде»	106
Глава 4. МЕТОДОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ОБОГАЩАЮЩИХ ДОБАВОК	
111	
4.1. Желейный мармелад с настоем «Каркаде» и аскорбиновой кислотой	111
4.2. Мармелад желеино-овощной тыквенный с аскорбиновой и янтарной кислотами	120
4.3. Желейно-фруктовый мармелад на основе пюре черноплодной рябины	129
4.4. Мармелад и пастила, обогащенные железосодержащей добавкой	136
4.5. Пастила, обогащенная «Йодказеином»	145
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	153
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	154