

15-8005

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Научные  
основы формирования  
ассортимента пищевых продуктов  
с заданными свойствами

Технологии получения и переработки  
растительного сырья

Коллективная монография

15-0805

Торгово-экономический институт



СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**НАУЧНЫЕ  
ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ  
АССОРТИМЕНТА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
С ЗАДАНЫМИ СВОЙСТВАМИ  
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Коллективная монография**

**Красноярск  
СФУ  
2015**

УДК 338.439.52  
ББК 36.80-9  
Н345

**Авторы**

Л. Н. Меняйло (отв. ред.), И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова,  
Г. С. Гуленкова, И. В. Дойко, И. В. Кротова, В. М. Леонтьев, О. В. Нестеренко,  
Г. Р. Рыбакова (отв. за вып.), О. А. Стародуб, Г. Г. Чепелева, Е. С. Чиркова

**Рецензенты:**

*Т. В. Ступко*, доктор технических наук, профессор ФГБОУ ВПО  
КрасГАУ;

*Г. В. Иванова*, доктор сельскохозяйственных наук, профессор ТЭИ  
СФУ

Н345

Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья: коллективная монография / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.]; под науч. ред. Л. Н. Меняйло. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2015. – 212 с.

ISBN 978-5-7638-3151-1

Рассмотрены актуальные вопросы формирования ассортимента функциональных продуктов питания с заранее заданными свойствами. Проанализированы проблемы качества и безопасности пищевых продуктов в Сибирском регионе. Дана оценка роли функциональных добавок в рациональном питании сибиряков и перспектив использования местного растительного сырья для их производства. Особый акцент сделан на инновационных технологиях получения растительной биомассы с повышенным содержанием биологически активных веществ и технологических возможностях введения растительного сырья в пищевые продукты.

Предназначена для специалистов в области качества, безопасности и формирования ассортимента в торговле, пищевой индустрии, заготовительной сфере и перерабатывающей промышленности, аспирантов соответствующих профилей, а также для магистрантов, студентов товароведных, технологических и сельскохозяйственных специальностей.

Электронный вариант издания см.:  
<http://catalog.sfu-kras.ru>

УДК 338.439.52  
ББК 36.80-9

ISBN 978-5-7638-3151-1

© Сибирский федеральный  
университет, 2015

# ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Список использованных сокращений.....</b>	<b>4</b>
<b>Предисловие .....</b>	<b>5</b>
<b>Глава 1. Концептуальные подходы к формированию ассортимента продуктов питания .....</b>	<b>8</b>
1.1. Государственная политика в области безопасности пищевых продуктов.....	8
1.2. Физиологические потребности человека в пищевых веществах как основа формирования ассортимента продовольственных товаров .....	10
1.3. Новые направления в ассортименте продовольственных товаров в условиях напряженной экологической среды .....	15
<b>Глава 2. Сырьевые факторы формирования ассортимента продуктов с заданными функциональными свойствами....</b>	<b>21</b>
2.1. Факторы, определяющие состав и свойства растительного сырья.....	21
2.2. Возможности влияния на состав и свойства растительного сырья.....	32
2.3. Особенности биохимического состава растительного сырья разных групп .....	33
2.3.1. Древесные и кустарниковые растения.....	33
2.3.2. Травянистые растения .....	66
<b>Глава 3. Получение и переработка растительного сырья .....</b>	<b>86</b>
3.1. Принципы разработки рецептур функциональных продуктов на основе растительного сырья .....	86
3.2. Способы получения растительного сырья .....	92
3.2.1. Получение растительного дикорастущего сырья.....	92
3.2.2. Получение растительного сырья в культуре.....	98
3.2.3. Инновационные способы получения растительного сырья .....	109
3.3. Технологические возможности введения растительного сырья в пищевые продукты.....	134
<b>Послесловие.....</b>	<b>156</b>
<b>Библиографический список .....</b>	<b>158</b>
<b>Приложение .....</b>	<b>197</b>