

Н.В. Бабий, Ю.А. Гужель, И.В. Бибик

**ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЯ ФИТОНАПИТКОВ
НА ОСНОВЕ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА**

16-4682

ДУБЛЕТ

16-04682



Министерство образования и науки Российской Федерации
Амурский государственный университет

Н.В. Бабий, Ю.А. Гужель, И.В. Бибик

ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЯ ФИТОНАПИТКОВ
НА ОСНОВЕ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА

Монография

Благовещенск
Издательство АмГУ
2015

УДК 663.86: 663.1

ББК 36.88: 36.87

Б12

*Рекомендовано
ученым советом университета*

Рецензенты:

М.Н. Школьникова – д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры общей химии и экспертизы товаров Алтайского гос. университета;

В.Д. Катин – д-р техн. наук, профессор кафедры экономики Российского университета кооперации.

Бабий Н.В., Гужель Ю.А., Бибик И.В.

Б12 Практические аспекты проектирования фитонапитков на основе сырьевых ресурсов Дальневосточного региона / Н.В. Бабий, Ю.А. Гужель, И.В. Бибик. – Благовещенск: Амурский гос. ун-т, 2015. – 112 с.

В монографии представлены результаты научных исследований по изучению особенностей технологии производства напитков брожения с функциональными компонентами. Дано обоснование целесообразности использования хвои сосны в качестве функциональных ингредиентов. Изучены технологические параметры производства хвойного экстракта и напитков брожения.

Монография предназначена для магистров, аспирантов и студентов вузов, обучающихся по направлениям 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 38.03.07 «Товароведение», специалистов пищевой промышленности.

ББК 36.88: 36.87

ISBN 978-5-93493-242-9

© Бабий Н.В., Гужель Ю.А., Бибик И.В., 2015

© Амурский государственный университет, 2015

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Глава 1. Актуальность использования хвои сосны обыкновенной и продуктов ее переработки в производстве фитонапитков	5
1.1. Состояние пивобезалкогольной отрасли и перспективы выпуска новых видов напитков.....	5
1.2. Значение биологически активных веществ в питании человека.....	22
1.3. Местное растительное сырье хвойных пород как источник биологически активных веществ и продукты его переработки.....	25
1.3.1. Состояние хвойных пород региона.....	25
1.3.2. Биологически активные вещества сосны обыкновенной.....	29
1.3.3. Продукты переработки хвои сосны.....	32
1.4. Основные способы получения растительных экстрактов.....	35
Глава 2. Потребительские предпочтения в отношении напитков, обогащенных биологически активными веществами растительного сырья на региональном рынке	41
Глава 3. Научное обоснование и новые подходы к разработке технологии экстракта из хвои сосны обыкновенной	49
3.1. Исследование химического состава и безопасности хвои сосны обыкновенной.....	49
3.2. Исследование процесса экстрагирования водно-этанольными смесями....	51
3.3. Изучение показателей качества экстракта в процессе хранения.....	64
Глава 4. Разработка технологии и рецептуры хлебного кваса с добавлением хвойного экстракта	67
4.1. Определение оптимальных параметров получения кваса с добавлением хвойного экстракта.....	67
4.2. Изучение показателей качества кваса в процессе производства и хранения.....	76
4.3. Определение регламентируемых показателей пищевой и энергетической ценности хлебного кваса с добавлением хвойного экстракта.....	79

Глава 5. Разработка и изучение товароведных свойств напитка брожения на пивном и квасном сусле с добавлением хвойного экстракта.....	80
5.1. Разработка рецептуры и технологии напитка брожения на пивном и квасном сусле	80
5.2. Исследование показателей качества напитка в процессе производства и хранения	91
5.3. Определение регламентируемых показателей качества напитка брожения с добавлением хвойного экстракта.....	94
<i>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</i>	96
<i>СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ</i>	97