

16-3095

ДУБЛЕТ

А.С. ДЖАБОЕВА  
Л.Г. ШАОВА  
З.С. ДУМАНИШЕВА

**РАЗРАБОТКА СПОСОБОВ  
ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ  
ПОРОШКОВ  
ИЗ ДИКОРАСТУЩЕЙ МУШМУЛЫ  
В ПРОИЗВОДСТВЕ  
БУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

16-03097



**А.С. ДЖАБОЕВА  
Л.Г. ШАОВА  
З.С. ДУМАНИШЕВА**

**РАЗРАБОТКА СПОСОБОВ ПОЛУЧЕНИЯ  
И ПРИМЕНЕНИЯ ПОРОШКОВ  
ИЗ ДИКОРАСТУЩЕЙ МУШМУЛЫ  
В ПРОИЗВОДСТВЕ БУЛОЧНЫХ  
И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Нальчик  
Типография "Принт Центр"  
2015 г.

**ГРНТИ 65.33.03**  
**УДК 664.66.022.3**

**Рецензенты:**

*Г.Г. Дубцов*, профессор, доктор технических наук  
(Московский государственный университет пищевых про-  
изводств, г. Москва);

*М.Ю. Тамова*, профессор, доктор технических наук  
(Кубанский государственный технологический  
университет, г. Краснодар)

*Джабоева А.С., Шаова Л.Г., Думанишева З.С. Раз-  
работка способов получения и применения порошков из ди-  
корастущей мушмулы в производстве булочных и мучных  
кондитерских изделий.* – Нальчик.: Типография «Принт  
Центр», 2015. – 178 с.

**ISBN 978-5-905126-97-0**

В монографии теоретически обоснована и экспери-  
ментально подтверждена возможность применения порош-  
ков из плодов дикорастущей мушмулы в производстве бу-  
лочных и мучных кондитерских изделий.

Монография предназначена для специалистов обще-  
ственного питания, пищевой промышленности, научных ра-  
ботников, аспирантов и студентов.

- © Джабоева А.С.
- © Думанишева З.С.
- © Шаова Л.Г.

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>5</b>
<b>Глава 1. СОЗДАНИЕ ПРОДУКТОВ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИКО-РАСТУЩЕГО ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ</b>	<b>8</b>
1.1 Дикорастущее плодово-ягодное сырье – источник биологически активных веществ	8
1.2 Использование плодово-ягодного сырья в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	22
1.3 Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и применение плодов мушмулы кавказской	33
<b>Глава 2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА ПОРОШКОВ ИЗ ПЛОДОВ ДИКО-РАСТУЩЕЙ МУШМУЛЫ</b>	<b>39</b>
<b>Глава 3. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ПОРОШКОВ ИЗ ПЛОДОВ ДИКОРАСТУЩЕЙ МУШМУЛЫ</b>	<b>44</b>
<b>Глава 4. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ПОРОШКАМИ ИЗ ПЛОДОВ МУШМУЛЫ</b>	<b>71</b>
<b>Глава 5. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С ПОРОШКАМИ ИЗ ПЛОДОВ МУШМУЛЫ</b>	<b>105</b>

Глава 6. ВЛИЯНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ РАЗРАБО- ТАННЫХ СДОБНЫХ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПЕСОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА БИО- ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СЕРДЕЧНО- СОСУДИСТОЙ СИСТЕМЫ ОРГАНИЗМА ЧЕ- ЛОВЕКА	124
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	130
ПРИЛОЖЕНИЯ	150