

ДУБЛЕТ

18-365



18-00366

**ОБОГАЩЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ
ПРОДУКТЫ: РАЗРАБОТКА
ТЕХНОЛОГИЙ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ**

Коллективная монография

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Воронежский государственный аграрный
университет имени императора Петра I»**

**ОБОГАЩЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ
ПРОДУКТЫ: РАЗРАБОТКА
ТЕХНОЛОГИЙ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ**

Коллективная монография

**Воронеж
2015**

Печатается по решению научно-технического совета Воронежского государственного аграрного университета

УДК 663/664+637

ББК 36

021

Рецензенты:

заведующий кафедрой хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств Воронежского государственного университета инженерных технологий, доктор технических наук, профессор Г.О. Магомедов;
заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I, доктор ветеринарных наук, профессор П.А. Паршин

Авторы:

Андропова И.И., Артемов Е.С., Галочкина Н.А., Гинс В.К., Глотова И. А., Дерканосова Н.М., Ерофеева Н. А., Золотарева Н.И., Королькова Н. В., Котарев В.И., Курчаева Е. Е., Лупанова О.А., Манжесов В.И., Овсянникова Г. В., Пашенко В.Л., Сысоева М. Г., Тертычная Т.Н., Тырсин Ю.А., Ухина Е. Ю., Шеламова С. А., Шуршикова Г.В.

021 Обогащенные пищевые продукты: разработка технологий обеспечения потребительских свойств: коллективная монография. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2015. – 215 с.

ISBN 978-5-7267-0774-7

В монографии представлены результаты исследований коллектива авторов в области разработки технологий обогащенных пищевых продуктов, обеспечивающих повышение их потребительских свойств. Разделы книги посвящены традиционным и инновационным технологиям молока и молочных продуктов, хлебобулочных, сахаристых и мучных кондитерских изделий, способам получения пищевых ингредиентов повышенной пищевой и биологической ценности. Особое внимание уделяется характеристике нового подхода к градации сельскохозяйственной продукции по уровням безопасности, основанного на теории нечетких множеств.

Материалы монографии могут быть использованы в образовательном и научно-исследовательском процессах при реализации образовательных программ и повышения квалификации специалистов в области производства, переработки, обращения и оценки качества сельскохозяйственной продукции.

ISBN 978-5-7267-0774-7

© Коллектив авторов, 2015

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I», 2015

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
1. Традиционные и инновационные технологии молока и молочных продуктов: роль в обеспечении качества жизни.....	5
1.1. Сырьевая молочная база Черноземья: перспективы и риски развития.....	6
1.2. Особенности козьего молока как объекта пищевой биотехнологии.....	17
1.3. Проблемы развития рынка продуктов переработки козьего молока.....	22
1.4. Современные подходы к производству обогащенных молочных продуктов.....	26
1.5. Коммерческие пищевые волокна и продукты биоактивации зернобобовых культур в технологии десертных творожных продуктов.....	32
1.6. Новый творожный продукт на основе козьего молока.....	37
1.7. Молочно-растительные смеси в технологии пастообразных продуктов на молочной основе.....	45
2. Разработка новых сортов хлеба и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности.....	82
2.1. Оптимизация рецептуры хлеба улучшенной биологической ценности на основе тритикалевой муки.....	82
2.2. Применение тритикалевой муки в технологии бисквита.....	93
2.3. Биологически активные вещества жмыха амаранта и животного пищевого костного жира в технологии заварных пряников.....	105
3. Методика оценки уровня безопасности сельскохозяйственной продукции.....	130
4. Исследование факторов, формирующих и сохраняющих свойства пищевого красителя из амаранта.....	156
5. Ферментативный катализ перэтерификации триацилглицеролов.....	188
Заключение.....	211