

18-6825

КАПСОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина

МУЧНЫЕ
КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ,
ТЕХНОЛОГИИ, РЕЦЕПТУРЫ

18-06825



Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина

**МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Научные основы, технологии,
рецептуры**

Санкт-Петербург
ГИОРД
2016

УДК 664.68.022.3(075)

ББК 36.86

М33

Рецензенты: Г. О. Магомедов — доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии хлеба, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;

Н. М. Дерканосова — доктор технических наук, профессор, декан факультета технологий и товароведения, заведующая кафедрой товароведения и экспертизы товаров Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

Матвеева Т. В.

М33 Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецепты / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 360 с. : ил.

ISBN 978-5-98879-186-7

Указаны технологии и рецепты изделий из дрожжевого, бисквитного, песочного, заварного, пряничного, вафельного теста, а также технологии некоторых хлебобулочных, кондитерских и макаронных продуктов повышенной пищевой ценности, диабетических изделий с использованием нетрадиционных растительных добавок. Представлены химический состав и технологические свойства овощных и плодово-ягодных добавок. Дано научное обоснование целесообразности их применения в производстве мучных кондитерских изделий, в том числе для снижения энергетической ценности.

Для специалистов пищевой промышленности, аспирантов, студентов.

УДК 664.68.022.3(075)

ББК 36.86

ISBN 978-5-98879-186-7

© ООО «Издательство „ГИОРД“», 2016

Оглавление

Введение.....	5
1. Технологическая ценность мучных изделий.....	8
1.1. Мучные изделия и их роль в питании.....	8
1.2. Пути повышения пищевой ценности мучных изделий.....	16
1.3. Пути снижения энергетической ценности мучных изделий.....	21
2. Функциональные мучные кондитерские изделия.....	33
2.1. Печенье.....	34
2.2. Крекеры.....	70
2.3. Бисквиты.....	75
2.4. Пряники.....	88
2.5. Вафли.....	100
3. Обоснование использования нетрадиционных растительных добавок в производстве мучных и кондитерских изделий.....	115
3.1. Значение и особенности химического состава овощного и плодово-ягодного сырья.....	115
3.2. Технологические свойства овощного и плодово-ягодного сырья.....	135
3.3. Обоснование использования овощных и плодово-ягодных добавок в производстве изделий из бисквитного теста.....	146
3.4. Использование нетрадиционных растительных добавок в производстве изделий из песочного теста.....	192
3.5. Обоснование использования нетрадиционных растительных добавок в производстве кексов.....	219
4. Промышленные рецептуры и технологии с использованием нетрадиционных растительных добавок.....	251
4.1. Отделочные полуфабрикаты к тортам.....	251
4.2. Производство тортов. Торт «Птичье молоко».....	271
4.3. Рецептуры на торты и пирожные.....	277

4.4. Производство кексов	295
4.5. Производство бисквитов и бисквитных пирогов	299
4.6. Производство печенья	304
4.7. Производство вафель	314
4.8. Производство пряников	318
5. Диабетические изделия	324
5.1. Добавки функционального назначения, используемые для профилактики сахарного диабета	324
5.2. Рецептуры диабетических изделий	331
Библиографический список	354