

13-2044

ДУБНЕТ

Л.П. Жукова

**ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ  
НОВЫХ ВИДОВ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ  
С УЧЕТОМ ПРИНЦИПОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

13-02045



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ - УЧЕБНО-НАУЧНО-  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС»

Л.П. Жукова

**ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ  
НОВЫХ ВИДОВ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ  
С УЧЕТОМ ПРИНЦИПОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

Орел 2012

УДК 637.1-027.31

ББК 36.95

Ж86

Рецензенты:

доктор технических наук,  
доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»  
Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего профессионального образования  
«Государственный университет - учебно-научно-  
производственный комплекс»  
*Л.А. Самофалова,*

доктор медицинских наук,  
профессор кафедры «Технология, организация и гигиена питания»  
Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего профессионального образования  
«Орловский государственный институт экономики и торговли»  
*Ю.Н. Зубцов*

**Жукова, Л.П.**

**Ж86** Формирование потребительских свойств новых видов молочных продуктов с учетом принципов здорового питания: монография / Л.П. Жукова. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012. – 63 с.

ISBN 978-5-93932-485-4

В монографии представлена характеристика потребительских свойств новых видов молочных продуктов, которая базировалась на таких принципах как: использование вторичного молочного сырья, пищевая безвредность и не дефицитность нетрадиционного сырья, высокие органолептические показатели, обогащение микронутриентами, увеличение сроков хранения без дополнительной обработки.

На все разработанные продукты получены патенты.

Предназначена для научных работников, аспирантов, преподавателей и студентов, изучающих технологию молока и молочных продуктов, специалистов по переработке сельскохозяйственного сырья в пищевых отраслях АПК.

УДК 637.1-027.31

ББК 36.95

ISBN 978-5-93932-485-4

© ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	4
1. Факторы, влияющие на пищевую и биологическую ценность молочных продуктов .....	5
1.1. Изменение компонентов и свойств молока при охлаждении, хранении и транспортировке .....	5
1.2. Изменение компонентов и свойств молока при механической обработке .....	7
1.3. Изменение компонентов и свойств молока при тепловой обработке .....	9
2. Пути повышения пищевой ценности новых молочных продуктов .....	12
2.1. Сгущенные молочные консервы с сахаром и арахисовым экстрактом .....	15
2.2. Масло топленое, обогащенное $\beta$ -каротином .....	23
2.3. Мороженое мягкое на основе соевых продуктов .....	29
2.4. Масло комбинированное .....	40
2.5. Творог профилактического назначения .....	47
3. Корректировка потребительского набора пищевых продуктов с учетом новых разработок и рекомендуемых физиологических норм потребления .....	55
Список литературы .....	60