

17-5498

ДУБЛЕТ

КУДЗИЕВА Ф.Л., ЦАРАХОВА Э.Н.

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ
ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
МЕСТНОГО ДИКОРАСТУЩЕГО
СЫРЬЯ В КАЧЕСТВЕ
БИОЛОГИЧЕСКИ
АКТИВНЫХ ДОБАВОК



Владикавказ, 2017

17-06682

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КУДЗИЕВА Ф.Л., ЦАРАХОВА Э.Н.

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ
ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
МЕСТНОГО ДИКОРАСТУЩЕГО
СЫРЬЯ В КАЧЕСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ
АКТИВНЫХ ДОБАВОК

Владикавказ, 2017

Автор:

КУДЗИЕВА Ф.Л., ЦАРАХОВА Э.Н.

Рецензенты:

САЛМАНОВ М.М., доктор с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой
товароведения и экспертизы товаров Дагестанской СХА

ХАМИЦАЕВА А.С., докт. техн. наук, доцент кафедры технологии
продукции и организации общественного питания Горского ГАУ

Кудзиева Ф.Л., Царахова Э.Н. Научно-техническое обоснование использования дикорастущего сырья в технологии хлебобулочного производства. / Монография / Ф.Л. Кудзиева, Э.Н. Царахова / Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет». – 2016. -160 с.

Исследованы технологические свойства местного дикорастущего сырья. Обоснована целесообразность применения биологически активной добавки на основе местного дикорастущего сырья в создании хлебобулочных изделий функционального назначения. Показано, что разработанные продукты являются продуктами функционального назначения и отличаются высокими потребительскими свойствами.

Монография предназначена для научных работников, аспирантов, специалистов в области производства пищевых продуктов и для студентов высших учебных заведений пищевого направления.

ISBN 978-5-906647-36-8

Содержание

Введение	3
ГЛАВА 1 СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	10
1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий с использованием биологически активных добавок для улучшения пищевого статуса и здоровья человека	10
1.2 Функциональные продукты – основа здорового питания	15
1.3 Безопасность продуктов питания	19
1.4 Функциональные свойства хлеба и хлебобулочных изделий	25
1.5 Проектирование рецептур хлебобулочных изделий	26
1.6 Перспективы развития рынка хлебобулочных изделий	28
1.7 Рынок биологически активных добавок в РФ	30
ГЛАВА 2 ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИКОРАСТУ- ЩИХ РАСТЕНИЙ МЕСТНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ В В ХЛЕБОБУЛОЧНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	36
2.1 Использование растительных сырьевых ресурсов в производ- стве хлебобулочных изделий	36
2.2 Научная концепция использования дикорастущих растений в качестве сырья в технологии хлебобулочных изделий	61
2.3 Пряное растительное сырье – основа биологически активных добавок	70
2.4 Обоснование использования дикорастущего барбариса обыкновенного в хлебобулочном производстве	79
2.5 Дикорастущие растения – способ снижения гликемического индекса хлебобулочных изделий	82
2.6 Исследование технологических свойств биологически актив- ной добавки из дикорастущего барбариса обыкновенного	88
2.7 Исследование органолептических и физико-химических пока- зателей хлеба, обогащенного БАД	89
2.8 Оценка потребительских свойств хлеба, обогащенного биоло- гически активной добавкой	90

ГЛАВА 3. ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ДИКОРАС- ТУЩЕГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ СОУСОВ	93
3.1 Необходимость обогащения соусов натуральными биологи- чески активными нутриентами	93
3.2 Обоснование применения дикорастущей алычи в качестве биологически активной добавки при производстве соуса	95
3.3 Разработка рецептуры кетчупа с применением алычи в качестве биологически активной добавки	97
ГЛАВА 4. НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И ФУНКЦИ- ОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ ЗА СЧЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ	101
4.1 Необходимость создания профилактических и функцио- нальных напитков за счет применение настоев и экстрактов из растительного сырья	101
4.2 Использование дикорастущих плодов в производстве напитков	108
4.3 Использование натуральных растительных консервантов в напитках и других пищевых продуктах	115
4.4 Целесообразность применения бузины в пищевом производстве	119
4.5 Научно-практическая целесообразность применения ягод бузины	122
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	127
СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ	128
ПРИЛОЖЕНИЯ	161