

19-2821

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**УЧЕБНОЕ
ПОСОБИЕ**

ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

19-02821



СПб

Санкт-Петербург

ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

Учебное пособие

Предназначено в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

ТРЕХМАСШТАБНЫЙ МОСТ
ТМ 2019
Санкт-Петербург

УДК 613.29 (07)
ББК 51.230.26я73
П36

Учебное пособие подготовили:
доктор технических наук, доцент *А. И. Ремнев*
кандидат технических наук, доцент *Н. И. Мячикова*
доктор химических наук, ст. научный сотр. *А. А. Крелевец*
кандидат биологических наук *О. В. Биньковская*
кандидат технических наук *Ю. А. Болтенко*
И. Г. Зиновьева

Рецензенты:

В. И. Дейнека — доктор химических наук, профессор, профессор кафедры общей химии Белгородского государственного национально-го исследовательского университета;

Н. П. Шевченко — кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии сырья и продуктов животного происхождения Белгородского государственного сельскохозяйственного университета им. В. Я. Горина.

П36 Пищевые и биологически активные добавки: Учебное пособие /
А. И. Ремнев, Н. И. Мячикова, О. В. Биньковская и др. — СПб.:
Троицкий мост, 2019. — 190 с.: ил.

ISBN 978-5-6042462-0-7

Учебное пособие для подготовки к лекционным и практическим занятиям по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки».

Рекомендовано для студентов очной и заочной форм обучения, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 613.29 (07)
ББК 51.230.26я7

ISBN 978-5-6042462-0-7

© ООО «ИТК Троицкий мост», 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
----------------	---

ГЛАВА 1. КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	12
---	----

1.1. Классификация пищевых добавок	12
1.2. Регулирование вопросов использования пищевых добавок	17
1.3. Пищевые кислоты	19
1.4. Регуляторы кислотности	25
1.5. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию	26
1.6. Пеногасители	30
1.7. Антиокислители	32
1.8. Наполнители	39
1.9. Пищевые красители	41
1.10. Вещества, способствующие сохранению окраски	48
1.11. Эмульгаторы	50
1.12. Эмульгирующие соли	57
1.13. Пищевые уплотнители	59
1.14. Усилители вкуса и аромата	59
1.15. Вещества для обработки муки	70
1.16. Пенообразователи	73
1.17. Желирующие агенты	74
1.18. Глазирователи	79
1.19. Влагоудерживающие агенты	83

1.20. Консерванты	91
1.21. Пропелленты	107
1.22. Разрыхлители	109
1.23. Стабилизаторы	111
1.24. Подсластители.....	114
1.25. Загустители	127
ГЛАВА 2. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ И ИХ МЕСТО В СОВРЕМЕННОЙ НУТРИЦИОЛОГИИ.....	135
2.1. Некоторые принципы современной нутрициологии	135
2.2. Регулирование вопросов производства и использования биологически активных добавок к пище	141
2.3. Классификация и характеристика биологически активных добавок к пище	146
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	163
ПРИЛОЖЕНИЯ	167