

ДУБЛЕТ

19-1317

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Л.Н. Шубина
А.В. Стриженко
И.Б. Волкова

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Учебное пособие

19-01318

Краснодар 2018

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**Л.Н. Шубина
А.В. Стриженко
И.Б. Волкова**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Учебное пособие

Краснодар 2018

УДК 664.66
ББК 65.304.25я723
Ш - 95

Рецензенты:

Касьянов Г.И., доктор технических наук, профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет».

Деренкова И.А., кандидат технических наук, доцент кафедры техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Ш - 95

Шубина Л.Н. Организация производства хлебобулочных изделий функционального назначения: учебное пособие/Л.Н. Шубина, А.В. Стриженко, И.Б. Волкова - Краснодар: Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 119 с.

Учебное пособие посвящено теоретическим и практическим аспектам производства хлебобулочных изделий функционального производства. В нем рассматривается актуальность производства функциональных продуктов питания, изложены основные принципы обогащения хлебобулочных изделий микронутриентами, контроль показателей безопасности продуктов функционального назначения.

Учебное пособие предназначено для подготовки специалистов в области общественного питания – для студентов средних учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и высшего образования, обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Может быть рекомендовано для преподавателей, специалистов системы общественного питания.

ISBN 978-5-906468-88-8

© Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 г.

© Шубина Л.Н., Стриженко А.В., Волкова И.Б., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТЕМА 1 АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	6
ТЕМА 2 СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ	12
ТЕМА 3 НАУЧНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОБОГАЩЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	17
ТЕМА 4 РАЗРАБОТКА И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	24
ТЕМА 5 КОНТРОЛЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	67
ТЕМА 6 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ. ТЕОРИИ И КОНЦЕПЦИИ ПИТАНИЯ	102
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	114