

13-5387

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

КУДЗИЕВА Ф.Л.

ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СОЕВЫХ «МОЛОЧНЫХ» ПРОДУКТОВ
В КАЧЕСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ
АКТИВНЫХ ДОБАВОК



ВЛАДИКАВКАЗ
2012

13-05587

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



Кудзиева Фатима Лаврентьевна

ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СОЕВЫХ «МОЛОЧНЫХ» ПРОДУКТОВ
В КАЧЕСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ
АКТИВНЫХ ДОБАВОК

Владикавказ, 2012

УДК 612.392.99

ББК 36.83

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

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

доктор с.-х. наук, профессор, профессор кафедры растениеводства и кормопроизводства Дагестанской СХА, заслуженный агроном РД **Гимбатов А.Ш.**

Кудзиева Ф.Л. Целесообразность использования соевых «молочных» продуктов в качестве биологически активных добавок. / Кудзиева Ф.Л. / Монография — Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2012, — 136с.

Исследованы физиологические и технологические свойства продуктов переработки соевого зерна. Обоснована целесообразность применения соевых «молочных» продуктов в создании хлебобулочных изделий и кисломолочных напитков функционального назначения. Показано, что разработанные продукты являются продуктами функционального назначения и отличаются высокими потребительскими свойствами.

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

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Глава 1 ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОБСТАНОВКА В РСО-АЛА- НИЯ	6
1.1 Загрязнение окружающей среды вредными вещества-	6
ми в РСО-Алания	
1.2 Экологические факторы, влияющие на качество сои в	12
РСО-Алания	
1.3 Климатические особенности РСО-Алания, влияющие на	18
качество сои	
Глава 2 ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ И УБОРКИ СОИ В УСЛОВИЯХ РСО-АЛАНИЯ	20
2.1 Особенности пищевого режима, влияющие на качество	20
зерна в условиях РСО-Алания	
2.2 Качество семян сои	21
Глава 3 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	23
3.1 Методы исследования химического состава зерна сои	23
3.2 Методы исследования показателей качества соевых про-	24
дуктов, хлебобулочных изделий	
3.3 Методы исследования кисломолочных напитков	27
Глава 4 НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ СО- ЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕ- НИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТ- КИ СОЕВОГО ЗЕРНА	33
4.1 Химический состав и пищевая ценность соевых «молоч-	33
ных» продуктов	
4.2 Экологические факторы, снижающие биологическую пол-	43
ноценность сои и продуктов ее переработки	
4.3 Способы инактивации антипитательных веществ, содер-	47
жащихся в зерне сои	
4.4 Сырье, используемое в производстве соевых «молоч-	50
ных» продуктов	
4.5 Современные технологии получения соевых продуктов	52

4.6 Структурообразование и структурно-механические свойства молочно-белковых и соево-молочных стустков	58
4.7 Особенности технологии производства соевых молочных продуктов в РСО–Алания	63
4.8 Требование к качеству соевых «молочных» продуктов	65
4.9 Улучшение качества соевых продуктов за счет применения глин тереклитов	71
Глава 5 ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА СОЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ В КАЧЕСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	74
5.1 Исследование качества семян сои	74
5.2 Исследование органолептических, физико-химических, микробиологических свойств соевых «молочных» продуктов	75
5.3 Исследование влияния тепловой обработки на качество соевых продуктов	79
Глава 6 РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ, ОБОГАЩЕННЫХ СОЕВЫМИ «МОЛОЧНЫМИ» ПРОДУКТАМИ	85
6.1 Исследование потребительских свойств кисломолочных напитков на соевой основе	85
6.2 Разработка рецептур хлебобулочных изделий, обогащенных соевыми продуктами	90
Глава 7 ИЗУЧЕНИЕ И ПРОГНОЗИРОВАНИЕ СПРОСА НА СОЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	96
7.1 Маркетинговые исследования соевых «молочных» продуктов	96
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	100
СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ	103
ПРИЛОЖЕНИЕ	116