

22-278

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет»

З.А. Баранова

**ВЕКТОР РАЗВИТИЯ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ПРОИЗВОДСТВА ЖИРОВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ
ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ГЛАЗУРЕЙ**

22-00278

Краснодар
2021

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет»

З.А. Баранова

**ВЕКТОР РАЗВИТИЯ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА
ЖИРОВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ГЛАЗУРЕЙ**

Краснодар
2021

УДК 664.3:664.143(075.4)

ББК 5.782+36.86

Б 241

Рецензенты:

Шахова Л.П. – главный технолог ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Шамкова Н.Т. – д-р техн.наук, профессор кафедры общественного питания и сервиса
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Баранова, З. А.

Б 241

Вектор развития новых технологий производства жировых ингредиентов для кондитерских глазурей: монография / З.А. Баранова; Краснодар: Изд. ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2021. – 201 с.

ISBN 978-5-8333-1065-6

В данной монографии подведены итоги и представлены результаты работы по разработке и оценке потребительских свойств жировых смесей нелауринового типа для кондитерских глазурей. На основе построения математических моделей обоснован выбор компонентов и способ получения жировых полуфабрикатов для производства кондитерских глазурей, позволяющий получать жировые полуфабрикаты с высоким профилем плавления без гидрогенизации, то есть не содержащие транс-изомеров жирных кислот и имеющие ограниченное содержание лауриновой кислоты.

Монография адресована преподавателям, докторантам, аспирантам, магистрантам и студентам высших учебных заведений, работникам научно-исследовательских институтов, специалистам предприятий пищевой промышленности, а также широкому кругу читателей, интересующихся технологией переработки растительного сырья и химией продуктов питания.

ББК 5.782+36.86

УДК 664.3:664.143(075.4)

ISBN 978-5-8333-1065-6

ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2021
Баранова З.А., 2021

Содержание

Введение.....	5
Часть I. Особенности применения масла-какао и заменяющих его альтернатив при глазировании кондитерских изделий.....	7
1.1 Характеристика масел и жиров, применяемых при производстве шоколада и глазурей.....	7
1.1.1 Масло-какао. Почему это эталон?	7
1.1.2 Жиры-заменители какао-масла. Общая информация.....	14
1.1.3 Пальмовое масло и его фракции.....	18
1.1.4 Масло манго.....	24
1.1.5 Масло ши.....	28
1.1.6 Масло иллипе.....	31
1.1.7 Масло сал.....	33
1.1.8 Масло кокум.....	35
1.1.9 Масло рамбутан.....	36
1.2 Факторы, влияющие на качество и технологические свойства шоколада и глазурей	40
1.2.1 Особенности реологических характеристик шоколадных и кондитерских глазурей. Основные этапы производства.....	40
1.2.2 Продукты переработки какао-бобов.....	47
1.2.3 Применение эмульгаторов.....	51
1.3 Современные тенденции и проблемы в производстве шоколада и при глазировании кондитерских изделий.....	57
1.4 Способы получения альтернатив масла-какао.....	65
1.4.1 Гидрогенизация.....	65
1.4.2 Переэтерификация.....	71
1.4.3 Фракционирование.....	77
Часть II. Создание новых жировых ингредиентов для кондитерских глазурей и оценка потребительских свойств готовой продукции на их основе.....	82
2.1 Разработка новой технологии производства жировых ингредиентов для кондитерской глазури.....	82
2.1.1 Выбор компонентов для разработки состава жировых полуфабрикатов для кондитерской глазури	82
2.1.2 Обоснование способа получения жирового полуфабриката для кондитерской глазури.....	88
2.2 Разработка рецептуры кондитерской глазури на новых видах жировых полуфабрикатов	102
2.3 Комплексное изучение свойств кондитерских глазурей на основе разработанных жировых полуфабрикатах.....	112
2.3.1 Исследование реологических свойств кондитерских глазурей на новых жировых полуфабрикатах	112

2.3.2 Оценка потребительских свойств кондитерских глазурей на новых жировых полуфабрикатах в процессе хранения	124
Заключение.....	130
Список литературы.....	131
Приложение А Результаты экспериментов по перезетирификации.....	146
Приложение Б Параметры процесса фракционирования.....	157
Приложение В Сводная таблица результатов экспериментов.....	164