

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

О.В. Приступко Л.Я. Родионова И.В. Соболев

21-1228

**РАЗРАБОТКА
ОВОЩНЫХ ВИТАМИННО-БЕЛКОВЫХ НАПИТКОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

21-01228

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
имени И. Т. Трубилина»**

О.В. Приступко, Л.Я. Родионова, И.В. Соболев

**РАЗРАБОТКА ОВОЩНЫХ ВИТАМИННО-БЕЛКОВЫХ
НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Монография

**НАУЧНО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР «АЭТЕРНА»
УФА, 2020**

УДК 663.813:613.2
ББК 36.914
П 77

Рецензенты

Г.И. Касьянов – д-р техн. наук, профессор
(Кубанский государственный технологический университет)

Т.В. Першакова – д-р техн. наук, вед. науч. сотрудник
(КНИИХП филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)

Приступко О.В., Родионова Л.Я., Соболев И.В.

П 77 Разработка овощных витаминно-белковых напитков функционального назначения: монография / О.В. Приступко, Л.Я. Родионова, И.В. Соболев. – Уфа: Азтерна, 2020. – 97 с.

ISBN 978-5-00177-103-6

В монографии рассмотрена разработка функциональных напитков из овощного зерна обогащенных белковой составляющей – пророщенным зерном полбы. Изучены биохимические характеристики выбранного овощного сырья и зерна полбы, разработаны рецептуры и технологии производства функциональных напитков, изучены показатели качества готовой продукции, рассчитан экономический эффект производства функциональных напитков.

Предназначена для обучающихся по направлениям подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

УДК 663.813:613.2
ББК 36.914

ISBN 978-5-00177-103-6

- © Приступко О.В.,
Родионова Л.Я.,
Соболев И.В., 2020
- © ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет им. И. Т. Трубилина», 2020
- © ООО «АЭТЕРНА», 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ОТРАСЛИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ И ИНГРЕДИЕНТОВ.....	5
1.1 Функциональные продукты. Их распространенность в мире.....	5
1.2 Статус функциональных продуктов и функциональных ингредиентов, как веществ, значительно влияющих на здоровье человека.....	10
1.3 Пектиновые вещества, их качественные показатели и технологии получения товарного пектина.....	14
1.4 Белково - пектиновые напитки, их особенность.....	18
1.5 Ассортимент функциональных напитков.....	23
ГЛАВА 2. РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ – ИСТОЧНИК НАТУРАЛЬНЫХ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ.....	31
2.1 Функциональные ингредиенты пищи.....	31
2.2 Функциональные ингредиенты зерновых культур.....	34
ГЛАВА 3. ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОВОЩНОГО И ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ.....	35
3.1 Биохимическая характеристика зерна полбы.....	35
3.2 Проращивание зерна полбы с использованием электроактивированной воды.....	42
3.3 Оценка биохимического состава и показателей качества пророщенного зерна полбы.....	48
3.4 Подготовка зерна для внесения в напиток.....	51
3.5 Обоснование овощного растительного сырья для получения напитков функционального направления.....	53

ГЛАВА 4. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ОВОЩНЫХ НАПИТКОВ.....	63
ГЛАВА 5. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ ОБОГАЩЕННЫХ БЕЛКОВО-ВИТАМИННЫМ КОМПЛЕКСОМ.....	70
5.1 Технология производства функциональных напитков.....	70
5.2 Обеспечение безопасности вырабатываемой продукции.....	74
5.3 Обоснование экономической эффективности производства функциональных напитков.....	80
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	85
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	86