

22-7482

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



Н. Н. Типсина, В. В. Матюшев, И. А. Чаплыгина

**ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ
И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ
ИЗ ПЛОДОВ БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР**



22-07482



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Н. Н. Типсина, В.В. Матюшев, И.А. Чаплыгина

**ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ
И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОВЫШЕННОЙ
ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ИЗ ПЛОДОВ БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР**

Красноярск 2022

ББК 36.86+36.913

Т 43

Рецензенты:

Е.А. Струпан, д-р техн. наук, проф. каф. технологии и организации общественного питания ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»
А.Е. Туманова, д-р техн. наук, проф. каф. кондитерских, сахаристых, субтропических и пищевкусовых технологий ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»

Т 43 ***Типсина, Н. Н.***

Технология получения кондитерских и хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности из плодов бахчевых культур / Н. Н. Типсина, В. В. Матюшев, И. А. Чаплыгина; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2022. – 159 с.

ISBN 978-5-94617-516-6

В монографии освещены вопросы разработки полуфабрикатов и ассортимента изделий из плодов бахчевых культур, технологии получения и технико-экономические показатели получения полуфабрикатов и изделий из плодов бахчевых культур.

Предназначено для преподавателей, ученых, практических работников, а также магистров и аспирантов.

ББК 36.86+36.913

ISBN 978-5-94617-516-6

© Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Чаплыгина И.А., 2022
© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Глава 1. Современное состояние вопроса применения в пищевой промышленности плодов бахчевых культур ...	6
1.1. Историческая справка	6
1.2. Ботаническое описание и биологические особенности тыквы и кабачка	9
1.3. Химический состав тыквы и кабачка	14
1.4. Биологическая и пищевая ценность тыквы и кабачка	18
Глава 2. Объекты и методы исследования	27
2.1. Объекты исследования	27
2.2. Структурная схема исследования	28
2.3. Методы исследования	29
Глава 3. Разработка полуфабрикатов и ассортимента изделий с применением пюре из плодов бахчевых культур	32
3.1. Разработка полуфабрикатов и изделий с применением пюре из тыквы	32
3.2. Разработка полуфабрикатов и изделий с применением пюре из кабачка	60
Глава 4. Пищевая ценность изделий с применением пюре из плодов бахчевых культур	86
4.1. Пищевая ценность изделий с применением пюре из тыквы	86
4.2. Пищевая ценность изделий с применением пюре из кабачка	106
Глава 5. Экономическая эффективность изделий с применением пюре из плодов бахчевых культур	132
5.1. Расчет экономической эффективности изделий с применением пюре из тыквы	132
5.2. Расчет экономической эффективности изделий с применением пюре из кабачка	138
Заключение	144
Литература	146