

20-2547

ДУБЛЕТ

Л.В. Любимова, Н.А. Бугаец

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ САЛАТОВ  
с пролонгированным сроком годности:  
научно-практическое обоснование**

20-02548



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

Л.В. Любимова, Н.А. Бугаец

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ САЛАТОВ  
С ПРОЛОНГИРОВАННЫМ СРОКОМ ГОДНОСТИ:  
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ**

Краснодар  
2020

УДК 641.557+641.43+517.97+664.002.3  
ББК 36.991+36-1+22.161.8+36.98  
Л 932

**Рецензенты:**

**Е.А. Бутина** – д-р техн. наук, проф., профессор кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;  
**В.В. Лисовой** – канд. техн. наук, заместитель директора по инновациям, председатель Совета молодых ученых КНИИХП – филиала ФГБНУ СКФНЦСВВ

**Л 932 Любимова Л.В.**

**Совершенствование технологии салатов с пролонгированным сроком годности: научно-практическое обоснование:** монография / Л.В. Любимова, Н.А. Бугаец. – Краснодар: Изд. ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2020. – 175 с.

ISBN 978-5-8333-0929-2

Приведены теоретическое и экспериментальное обоснования совершенствования технологии салатов с пролонгированным сроком с использованием физических и химических методов, а также многокритериальная оптимизация параметров технологических режимов производства салатов, обеспечивающих соблюдение нормируемых микробиологических и органолептических показателей в течение всего срока годности.

Монография предназначена для научных работников, аспирантов и специалистов в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции, а также для студентов высших учебных заведений, обучающихся по укрупненной группе направлений 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

УДК 641.557+641.43+517.97+664.002.3  
ББК 36.991+36-1+22.161.8+36.98

ISBN 978-5-8333-0929-2

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2020  
© Любимова Л.В., Бугаец Н.А., 2020

## Оглавление

Введение.....	5
<b>1 Аналитический обзор отечественной и зарубежной научно-технической литературы и патентной информации по проблеме использования методов пролонгированного хранения в технологии продуктов питания .....</b>	<b>8</b>
1.1 Оценка качества и безопасности пищевой продукции .....	8
1.2 Параметры пищевых продуктов, влияющие на рост микроорганизмов.....	10
1.3 Современные и инновационные способы управления микробиологической порчей пищевой продукции .....	15
1.4 Применение хитозана для регулирования микробиологических процессов в пищевой промышленности.....	22
1.5 Моделирование процесса микробиологической порчи пищевых продуктов .....	28
<b>2 Теоретическое и экспериментальное обоснование использования физических и химических методов для пролонгирования сроков годности пищевых продуктов .....</b>	<b>30</b>
2.1 Оценка показателей качества и безопасности салатов, реализуемых в торговой сети .....	30
2.2 Разработка способов продления сроков годности салатов .....	41
2.3 Оптимизация технологических режимов производства салатов с пролонгированным сроком годности .....	52
2.4 Совершенствование технологии салатов с пролонгированным сроком годности .....	81
2.5 Оценка потребительских свойств и показателей безопасности салатов с пролонгированным сроком годности.....	91
<b>3 Оценка экономической эффективности от внедрения усовершенствованной технологии салатов с пролонгированным сроком годности .....</b>	<b>96</b>
Заключение.....	102
Список литературы.....	104
Приложение А Протоколы экспертизы .....	118
Приложение Б Технические условия «Винегрет овощной с хитозаном».....	128
Приложение В Технологическая инструкция по производству салата «Винегрет овощной с хитозаном».....	139
Приложение Г Технические условия «Салат из сырых овощей с хитозаном» .....	151

Приложение Д Технологическая инструкция по производству «Салата из сырых овощей с хитозаном» .....	162
Приложение Е Техничко-технологические карты.....	170