

20-4940

ДУБЛЕТ

20-0494

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

ЖЕВАТЕЛЬНЫХ КОНФЕТ



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

А.Н. Куракина, И.Б. Красина, Е.В. Филиппова, Е.В. Красина

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ЖЕВАТЕЛЬНЫХ КОНФЕТ**

Краснодар
2020

УДК 664.144
ББК 36.86
С 568

Коллектив авторов:

А.Н. Куракина, И.Б. Красина, Е.В. Филиппова, Е.В. Красина

Рецензенты:

Ю.Ф. Росляков – д-р техн. наук, проф., проф.
кафедры техники и технологии хлебопродуктов
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический
университет»;

И.Н. Безуглая – канд. техн. наук, управляющая
по обеспечению качества ООО «Нестле Кубань»

С 568 **Современные технологии жевательных конфет:**
монография / А.Н. Куракина [и др.]. – Краснодар: Изд.
ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2020. – 135 с.
ISBN 978-5-8333-0947-6

Монография предназначена для научных работников, магистров, аспирантов и специалистов в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, а также для студентов высших учебных заведений пищевого направления, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья».

УДК 664.144
ББК 36.86

ISBN 978-5-8333-0947-6

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2020
© Куракина А.Н., Красина И.Б.,
Филиппова Е.В., Красина Е.В., 2020

Оглавление

Введение	5
1 Аналитический обзор литературы	9
1.1 Сахар и его заменители	9
1.2 Изомальт как сахарозаменитель нового поколения.....	10
1.3 Пищевые волокна, состав и свойства.....	14
1.4 Кондитерские изделия с использованием пищевых волокон.....	21
1.5 Жевательные изделия функционального назначения	22
1.6 Роль и свойства различных ингредиентов в технологии жевательных кондитерских изделий	23
2 Методические основы научных исследований	30
2.1 Характеристика объектов исследования	30
2.2 Методы исследования химического состава и свойств сырья	32
2.3 Методы исследования структурно-механических свойств полуфабрикатов и готовых изделий	37
2.4 Методы исследования показателей качества полуфабрикатов и готовых изделий.....	39
2.5 Методы математической обработки результатов исследований	43
3 Экспериментальная часть	44
3.1 Обоснование выбора функциональных рецептурных компонентов для создания жевательных конфет без сахара	44
3.1.1 Обоснование выбора изомальта	44
3.1.2 Обоснование выбора пищевых волокон.....	51
3.2 Разработка модельной рецептуры для создания жевательных конфет с использованием изомальта	56
3.3 Формирование структурно-механических свойств конфетной массы для жевательных конфет	61
3.4 Влияние апельсиновых пищевых волокон Citri-Fi 200 на структурно-механические свойства массы для жевательных конфет	76
3.5 Разработка научно обоснованной рецептуры жевательных конфет с использованием изомальта и апельсиновых пищевых волокон Citri-Fi 200	86
3.6 Разработка технологии функциональных жевательных конфет с использованием изомальта и апельсиновых пищевых волокон Citri-Fi 200	89

3.7 Оценка потребительских свойств функциональных жевательных конфет с использованием изомальта и апельсиновых пищевых волокон Citri-Fi 200	94
3.7.1 Оценка показателей качества жевательных конфет.....	94
3.7.2 Сохраняемость функциональных жевательных конфет с использованием изомальта и апельсиновых пищевых волокон Citri-Fi 200	97
3.7.3 Оценка пищевой и энергетической ценности функциональных жевательных конфет.....	99
Список литературы.....	103
Приложение А Нормативные документы	119
Приложение Б Акты производственных испытаний	123
Приложение В Награды и поощрения.....	129
Приложение Г Оценка экономической эффективности от внедрения разработанных технологических решений	133