

ДУБЛЕТ

САЛИХОВА Э.М.
РЕБЕЗОВ М.Б.
КИЗАТОВА М.Ж.
ТОПУРИЯ Г.М.
НАСАМБАЕВ Е.Г.
ПЕТУХОВА Е.П.

20-04033

**РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
МОЛОЧНЫХ ДЕСЕРТОВ
ИЗ ТВОРОЖНОЙ СЫВОРОТКИ**

МОНОГРАФИЯ

МОСКВА-2020

Салихова Э. М., Ребезов М. Б.,

Кизатова М. Ж., Топурия Г. М.

Насамбаев Е. Г., Петухова Е. П.,

**РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
МОЛОЧНЫХ ДЕСЕРТОВ
ИЗ ТВОРОЖНОЙ СЫВОРОТКИ**

МОНОГРАФИЯ

МОСКВА

2020

УДК 637.1/3(035.3)
ББК 36.95
С08

Рецензенты:

Закипа Оксана Владимировна, канд. с.-х. наук, доцент
Есимбеков Жанибек Серикбекович, PhD

Салихова, Э.М.

C08 Разработка и оценка потребительских свойств молочных десертов из творожной сыворотки : монография / Э. М. Салихова, М. Б. Ребезов, М. Ж. Кизатова, Г. М. Топурия, Е. Г. Насамбаев, Е. П. Петухова. – М : Издательство ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 2020. – 164 с.

ISBN 978-5-901768-32-7

Целью работы является разработка молочного десерта из творожной сыворотки, который соответствует требованиям, качеству безопасности и ожиданиям покупателей.

Основные задачи:

- анализ патентной, научной и технической информации о состоянии молочной промышленности в России;
- разработка рецептуры и технологии десерта из молочной сыворотки;
- обоснование выбора вносимых компонентов;
- оценка качества с помощью QFD-метода.

УДК 637.1/3(035.3)
ББК 36.95

ISBN 978-5-901768-32-7

© Салихова Э.М., Ребезов М.Б., Кизатова М. Ж., Топурия Г.М., Насамбаев Е.Г., Петухова Е.П., , 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР.....	6
1.1 Состояние потребительского рынка молока и молочных продуктов.....	6
1.2 Проблема переработки молочной сыворотки.....	36
1.3 Инновационные подходы при разработке рецептуры и технология производства десертов из творожной сыворотки.....	38
2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	56
2.1 Этапы проведения исследований	56
2.2 Объект исследований.....	57
2.3 Методы исследований.....	81
3 ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ РАБОТЫ.....	128
3.1 Сетевое планирование.....	128
3.2 Расчет себестоимости продукции	131
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	143
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	148
ПРИЛОЖЕНИЕ	163