

20-4930

ТКАЧУК О. В.
РЕБЕЗОВ М. Б.
КИЗАТОВА М. Ж.
НАСАМБАЕВ Е. Г.
АЗИМОВА С. Т.
МАКСИМЮК Н. Н.

ДУБЛЕТ

**РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
ДЕСЕРТОВ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ
ВЗБИТЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ
С ТВОРОЖНОЙ СЫВОРОТКОЙ**

20-04931

МОНОГРАФИЯ

МОСКВА-2020

**Ткачук О. В., Ребезов М. Б.,
Кизатова М. Ж., Насамбаев Е. Г.,
Азимова С. Т., Максимюк Н. Н.**

**РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
ДЕСЕРТОВ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВЗБИТЫХ
ЗАМОРОЖЕННЫХ С ТВОРОЖНОЙ СЫВОРОТКОЙ**

МОНОГРАФИЯ

МОСКВА

2020

УДК 637.1/3(035.3)

ББК 36.95

T18

Рецензенты:

Зинина Оксана Владимировна, канд. с.-х. наук, доцент

Есимбеков Жанибек Серикбекович, PhD

Ткачук, О. В.

T18 Разработка и оценка потребительских свойств десертов плодово-ягодных взбитых замороженных с творожной сывороткой: монография / О. В. Ткачук, М. Б. Ребезов, М. Ж. Кизатова, Е. Г. Насамбаев, С. Т. Азимова, Н. Н. Максимюк. – М.: Издательство ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 2020. – 168 с.

ISBN 978-5-901768-34-1

Целью работы является разработка нового продукта из молочной сыворотки под названием «Десерт плодово-ягодный взбитый замороженный из сыворотки», соответствующего требованиям качества и безопасности, регламентируемым техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также соответствующего пожеланиям потребителей.

Для этого необходимо выполнить ряд процедур: разработка рецептов и технологии производства десерта; обоснование вносимых компонентов в десерт; анализ себестоимости десерта; составление схемы на основе принципа ХАССП; разработка технических условий и технологической инструкции на продукт.

УДК 637.1/3(035.3)

ББК 36.95

ISBN 978-5-901768-34-1

© Ткачук О. В., Ребезов М. Б.,
Кизатова М. Ж., Насамбаев Е. Г., Азимова С. Т., Максимюк Н. Н., 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
1 АНАЛИТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	8
1.1 Современное состояние, перспективы и проблемы молочной промышленности	8
1.2 Проблемы переработки вторичного сырья молочной промышленности, использование сыворотки, компонентный состав сыворотки	24
1.3 Обзор российского рынка мороженого	34
2 ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЧАСТЬ.....	45
2.1 Патентный поиск.....	45
2.2. Описание и характеристика используемого сырья	46
2.3 Определение требований к органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности десерта	55
2.4 Составление рецептуры десерта.....	58
2.5 Проведение лабораторных исследований	60
2.6 Описание технологии производства десерта	63
3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ДЕСЕРТА	81
3.1 Описание и предназначение продукта.....	86

3.2 Методология оценки идентифицируемых опасностей и мер контроля	89
3.3 Определение критических контрольных точек	93
4 БИЗНЕС ПЛАН.....	111
4.1 Анализ положения дел в отрасли. Изучение отрасли, спроса на рынке	111
4.2 Производственный план.....	113
4.3 Требования к организации производства	116
4.4 План маркетинга инновационного проекта	118
4.5 SWOT анализ	120
4.6 Сегментирование рынка.....	122
4.7 Организационный план	124
4.8 Финансовый план.....	124
ВЫВОДЫ.....	131
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	136
ПРИЛОЖЕНИЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ А. ПАТЕНТ И ЗАЯВКА НА ПАТЕНТ 2015141377	151