

18-1666

ДУБЛЕТ

С.А. ИЛЬЯСОВА

**ТЕХНОЛОГИЯ
И РЕЦЕПТУРЫ КОМПОТОВ
ИЗ КОСТОЧКОВЫХ
И СЕМЕЧКОВЫХ ПЛОДОВ**

18-01664

С.А. ИЛЬЯСОВА

**ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ КОМПОТОВ
ИЗ КОСТОЧКОВЫХ И СЕМЕЧКОВЫХ ПЛОДОВ**

Экоинвест
Краснодар
2016

УДК 664.871.335:637.56:006.354

ББК 47.2

И49

И49 Ильясова, С.А.
Технология и рецептуры компотов из косточковых и семечковых плодов – Краснодар: Экоинвест, 2016. – 140 с.

В монографии описаны сырье, технология и оборудование для выработки консервированных компотов из косточковых и семечковых плодов. В соответствии с республиканской целевой программой «Развитие садоводства в Республике Дагестан на 2011–2016 годы» потребность бюджетных средств за весь период ее реализации составляет 989 млн руб. и еще 1 343 млн рублей внебюджетных средств. При этом увеличение объемов производства плодов к 2016 году составит 46,8 тыс. тонн.

Приведены результаты авторского исследования по совершенствованию технологии консервированных компотов из плодов и ягод, выращиваемых в предгорных районах Республики Дагестан.

Для научных и инженерно-технических работников перерабатывающих отраслей АПК. Монография может быть также полезна бакалаврам и магистрантам всех форм обучения по направлению 19.06.02 «Промышленная экология и биотехнология».

Ил. 33. Табл. 14. Библиогр.: 100 наим.

Рецензент:

Профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВПО «КубГТУ», доктор технических наук, профессор Касьянов Геннадий Иванович

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОМПОТОВ	7
1.1. Обзор и классификация косточковых плод.....	7
1.2. Классификация семечковых плодов	13
1.3. Ягодные культуры.....	23
1.4. Требования к качеству плодов для изготовления компотов.....	26
1.5. Процессы, происходящие в плодах при хранении	29
2. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДОВ	35
3. ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	42
3.1. Методы определения полифенольных соединений.....	46
3.2. Физико-химические свойства каротиноидов	49
3.3. Химическая природа и виды каротиноидов	50
3.4. Содержание каротиноидов в плодах и ягодах	55
3.5. Значение и функции каротиноидов.....	57
3.6. Методы количественного определения каротиноидов	61
4. ВАЖНЕЙШИЕ КОМПОНЕНТЫ ПЛОДОВ	65
5. ОСНОВНЫЕ ОРГАНЫ И ФУНКЦИИ ПЛОДОВ	69
6. ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА КОМПОТОВ	76
6.1. Подготовка плодов и ягод	80
6.2. Приготовление сиропа.....	83
6.3. Наполнение и укупорка тары.....	86
6.4. Стерилизация компотов	86
6.5. Производство компотов ассорти	87
6.6. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции	89
7. КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КОМПОТЫ ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД.....	93
7.1. Особенности выращивания плодовых и ягодных растений в горно-долинной зоне Дагестана	93
7.2. Технологические операции при производстве консервированных компотов	99
8. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ТЕХНОЛОГИИ КОМПОТОВ	110
9. РАЗРАБОТКА ИНТЕНСИВНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ЯГОД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭМП СВЧ.....	114
9.1. Технология компотов из косточковых плодов.....	114
9.2. Способ производства компота из груш и айвы.....	121
9.3. Способ стерилизации компотов	122
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	127
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	129