

18-8807

ДУБНЕТ

В. Ю. Карпенко, М. Ю. Тамова

**КОНЦЕНТРАТЫ СУПОВ
НА ОСНОВЕ ПЛОДОВОГО
И ОВОЩНОГО СЫРЬЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

18-08808

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

В. Ю. Карпенко, М. Ю. Тамова

**КОНЦЕНТРАТЫ СУПОВ НА ОСНОВЕ ПЛОДОВОГО
И ОВОЩНОГО СЫРЬЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

**КубГУ
100
лет**

**Краснодар
2018**

УДК 664.87+641.56
ББК 36.97+36.996
К 262

Рецензенты:

Г.И. Касьянов – д-р техн. наук, проф. кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;

И.В. Соболев – канд. техн. наук, доц. кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет»

К 262 Карпенко В.Ю.

Концентраты супов на основе плодового и овощного сырья функционального назначения: монография / В.Ю. Карпенко, М.Ю. Тамова. - Краснодар: ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2018. – 123 с.

ISBN 978-5-8333-0794-6

Теоретически и экспериментально обоснована разработка технологии концентратов супов на основе плодового и овощного сырья функционального назначения.

В монографии обоснован выбор ингредиентов концентратов супов на основе плодового и овощного сырья функционального назначения, разработаны многокомпонентные плодовые и овощные композиции, определены режимы их сушки, структурно-механические и детоксикационные свойства. Разработана технология и рецептуры концентратов супов из плодового и овощного сырья функционального назначения, определены допустимые сроки хранения, рассчитан экономический эффект.

Практическую значимость имеют предложенные авторами технология и рецептуры пищевых концентратов из плодового и овощного сырья, обогащенных растворимыми пищевыми волокнами – пектиновыми веществами, камедь и белком.

УДК 664.87+641.56
ББК 36.97+36.996

ISBN 978-5-8333-0794-6

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2018
© Карпенко В.Ю., Тамова М.Ю., 2018

Оглавление

Введение.....	4
Глава 1. Современные технологии производства пищевых концентратов.....	5
1.1 Особенности, ассортимент и технология производства пищевых концентратов.....	5
1.2 Факторы, формирующие качество пищевых концентратов.....	14
1.3 Состав, свойства и применение структурообразователей различного происхождения.....	16
1.4 Показатели качества и безопасности концентратов.....	22
1.5 Современные технологии, позволяющие повысить пищевую и биологическую ценность пищевых концентратов	26
1.6 Новые технологии пищевых концентратов.....	32
Глава 2. Обоснование выбора ингредиентов для производства концентратов пюреобразных супов функционального назначения.....	36
2.1 Маркетинговые исследования.....	36
2.2 Исследование физико-химических свойств и обоснование выбора растительного сырья.....	37
2.3 Исследование физико-химических свойств и биологической ценности белков сои.....	42
2.4 Исследование физико-химических и детоксикационных свойств пектинов различной природы.....	45
Глава 3. Разработка многокомпонентных плодовых и овощных композиций и обоснование технологических режимов их сушки....	51
Глава 4. Исследование влияния яблочного пектина, камеди кантана и соевого белка на структурно-механические и детоксикационные свойства разрабатываемой пищевой системы....	61
Глава 5. Разработка технологии и рецептур концентратов пюреобразных супов быстрого приготовления функционального назначения из плодового и овощного сырья.....	90
Глава 6. Оценка показателей качества и безопасности концентратов пюреобразных супов быстрого приготовления функционального назначения, установление допустимых сроков хранения.....	98
Глава 7. Оценка экономической эффективности разработанной технологии пищевых концентратов.....	105
Заключение.....	110
Список литературы.....	111