

ДУБЛЕТ

КУДЗИЕВА Ф.Л., ЦАРАХОВА Э.Н.

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ  
ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
МЕСТНОГО ДИКОРАСТУЩЕГО  
СЫРЬЯ В КАЧЕСТВЕ  
БИОЛОГИЧЕСКИ  
АКТИВНЫХ ДОБАВОК



Владикавказ, 2017

17-06682

17-5498

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**КУДЗИЕВА Ф.Л., ЦАРАХОВА Э.Н.**

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ  
ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
МЕСТНОГО ДИКОРАСТУЩЕГО  
СЫРЬЯ В КАЧЕСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ  
АКТИВНЫХ ДОБАВОК**

**Владикавказ, 2017**

УДК 634.987

**Автор:**

**КУДЗИЕВА Ф.Л., ЦАРАХОВА Э.Н.**

**Рецензенты:**

САЛМАНОВ М.М., доктор с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров Дагестанской СХА

ХАМИЦАЕВА А.С., докт. техн. наук, доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания Горского ГАУ

**Кудзиева Ф.Л., Царахова Э.Н.** Научно-техническое обоснование использования дикорастущего сырья в технологии хлебобулочного производства. / Монография / Ф.Л. Кудзиева, Э.Н. Царахова / Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет». – 2016. -160 с.

*Исследованы технологические свойства местного дикорастущего сырья. Обоснована целесообразность применения биологически активной добавки на основе местного дикорастущего сырья в создании хлебобулочных изделий функционального назначения. Показано, что разработанные продукты являются продуктами функционального назначения и отличаются высокими потребительскими свойствами.*

*Монография предназначена для научных работников, аспирантов, специалистов в области производства пищевых продуктов и для студентов высших учебных заведений пищевого направления.*

ISBN 978-5-906647-36-8

## Содержание

Введение .....	3
ГЛАВА 1 СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ .....	10
1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий с использованием биологически активных добавок для улучшения пищевого статуса и здоровья человека .....	10
1.2 Функциональные продукты – основа здорового питания .....	15
1.3 Безопасность продуктов питания .....	19
1.4 Функциональные свойства хлеба и хлебобулочных изделий .	25
1.5 Проектирование рецептур хлебобулочных изделий .....	26
1.6 Перспективы развития рынка хлебобулочных изделий .....	28
1.7 Рынок биологически активных добавок в РФ .....	30
ГЛАВА 2 ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИКОРАСТУ- ЩИХ РАСТЕНИЙ МЕСТНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ В В ХЛЕБОБУЛОЧНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ .....	36
2.1 Использование растительных сырьевых ресурсов в производ- стве хлебобулочных изделий .....	36
2.2 Научная концепция использования дикорастущих растений в качестве сырья в технологии хлебобулочных изделий .....	61
2.3 Пряное растительное сырье – основа биологически активных добавок .....	70
2.4 Обоснование использования дикорастущего барбариса обыкновенного в хлебобулочном производстве .....	79
2.5 Дикорастущие растения – способ снижения гликемического индекса хлебобулочных изделий .....	82
2.6 Исследование технологических свойств биологически актив- ной добавки из дикорастущего барбариса обыкновенного .....	88
2.7 Исследование органолептических и физико-химических пока- зателей хлеба, обогащенного БАД .....	89
2.8 Оценка потребительских свойств хлеба, обогащенного биоло- гически активной добавкой .....	90

