

ДУБЛЕТ

17-7595



А. Н. ПОНОМАРЕВ, А. А. МЕРЗЛИКИНА,
В. Е. МЕРЗЛИКИН

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ОБОГАЩЕННОГО ТВОРОГА

58470-51
17-04485



**А. Н. ПОНОМАРЕВ, А. А. МЕРЗЛИКИНА,
В. Е. МЕРЗЛИКИН**

**ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ
ОБОГАЩЕННОГО ТВОРОГА**

Монография



УДК 637.146.2
ББК 36.955.3
П 56

Рецензенты:

Харитонов Владимир Дмитриевич - академик РАСХН, доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ, президент РСПМО, Главный сотрудник ФГБНУ «ВНИМИ»

Полянский Константин Константинович – Заслуженный деятель науки Российской Федерации, доктор технических наук, профессор кафедры коммерции и товароведения РЭУ им. Г. В. Плеханова (Воронежский филиал)

П 56 **Особенности технологии обогащенного творога: Монография/**
А. Н. Пономарев, А. А. Мерзликina, В. Е. Мерзликин. – Воронеж:
издательство «Истоки», 2017 – 114 с.

ISBN 978-5-4473-0148-4

Монография посвящена совершенствованию современных способов производства обогащенного творога с функциональными свойствами и увеличенным сроком хранения.

Издание предназначено для студентов и преподавателей университетов пищевого профиля, а также для практических работников молочной промышленности и смежных областей АПК.

УДК 637.146.2
ББК 36.955.3

© А.Н. Пономарев,
А. А. Мерзликina,
В. Е. Мерзликин

ISBN 978-5-4473-0148-4

© Издательство «Истоки», 2017

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----------------|---|-----------|
| | ПРЕДИСЛОВИЕ..... | 6 |
| | ВВЕДЕНИЕ..... | 7 |
| Глава 1 | НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА..... | 10 |
| 1.1. | Творог и его роль в питании человека..... | 10 |
| 1.2. | Зависимость органолептических, физико-химических показателей и выхода творожного продукта от технологических факторов производства..... | 13 |
| 1.2.1. | Влияние степени протеолиза молока на качество и выход белковых продуктов..... | 13 |
| 1.2.2. | Влияние давления гомогенизации на консистенцию творога..... | 15 |
| 1.2.3. | Влияние режимов пастеризации на качество творога..... | 29 |
| 1.2.4. | Бактериальные закваски и концентраты для производства творога..... | 30 |
| 1.3. | Современные технологии творога..... | 32 |
| 1.4. | Пищевые добавки и перспективы их использования для обогащения творога..... | 41 |
| 1.4.1 | Пищевые волокна как незаменимый компонент в питании..... | |
| 1.4.2 | Лизоцим при производстве кисломолочных продуктов длительного хранения..... | 42 |
| Глава 2 | МЕТОДОЛОГИЯ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ..... | 52 |
| 2.2. | Методы исследований..... | 52 |
| Глава 3 | ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ СОСТАВА И СВОЙСТВ ТВОРОГА ПОВЫШЕННОЙ ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ..... | 61 |
| 3.1. | Выбор и обоснование технологических режимов производства творога с повышенным сроком годности..... | 61 |

