

18-6956

ДУБЛЕТ

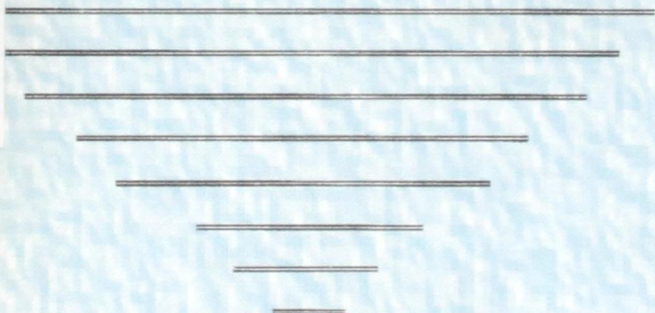
М. И. СЛОЖЕНКИНА, И. Ф. ГОРЛОВ

В. Н. ХРАМОВА, Е. В. КАРПЕНКО

Л. Ф. ГРИГОРЯН

**НОВЫЕ ПОДХОДЫ
К ПОВЫШЕНИЮ ПИЩЕВОЙ
И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ
МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ**

18-06957



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

М. И. Сложенкина, И. Ф. Горлов, В. Н. Храмова
Е. В. Карпенко, Л. Ф. Григорян

НОВЫЕ ПОДХОДЫ К ПОВЫШЕНИЮ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Монография



Волгоград
2017

Рецензенты:

кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова»,
д-р техн. наук профессор *Т. М. Гиро*;
д-р биол. наук профессор кафедры пищевых технологий ФГБОУ ВПО ДонГАУ *А. Л. Алексеев*;
д-р техн. наук профессор ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» *Ю. Н. Нелепов*

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Волгоградского государственного технического университета

Сложенкина, М. И.

Новые подходы к повышению пищевой и биологической ценности мясных и молочных продуктов : монография / М. И. Сложенкина, И. Ф. Горлов, В. Н. Храмова, Е. В. Карпенко, Л. Ф. Григорян ; ВолгГТУ. – Волгоград, 2017. – 140 с.

ISBN 978-5-9948-2744-4

В монографии представлены результаты современных разработок в области производства мясных и молочных продуктов с использованием новых белково-углеводных комплексов и различных биокорректоров.

Ил. 19. Табл. 56. Библиогр. : 42 назв.

ISBN 978-5-9948-2744-4

© Волгоградский государственный
технический университет, 2017
© М. И. Сложенкина, И. Ф. Горлов,
В. Н. Храмова, Е. В. Карпенко,
Л. Ф. Григорян, 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава 1. Структура питания населения и современные подходы к повышению пищевой и биологической ценности продуктов ...	5
1.1. Особенности питания населения Волгоградской области...	5
1.2. Обогащение мясных и молочных продуктов микронутриентами: научные подходы и практические решения.....	10
Глава 2. Технологические аспекты обогащения мясных продуктов	15
2.1. Роль белковых растительных систем в направлении обогащения продуктов из мяса.....	15
2.1.1. Характеристика семян нута и маша как белковых комплексов в технологии обогащения продуктов.....	15
2.1.2. Тыквенный и горчичный белково-углеводные комплексы.....	32
2.1.3. Мякоть и семена тыквы как функциональные ингредиенты.....	34
2.1.4. Шиповник и продукты его переработки.....	36
2.1.5. Топинамбур и продукты его переработки в технологии обогащенных продуктов.....	38
2.2. Обогащение продуктов комплексами, содержащими йод в органической форме.....	48
Глава 3. Разработка технологий производства мясных и молочных продуктов	53
3.1. Белковые комплексы в технологии производства рубленых полуфабрикатов.....	53
3.2. Разработка технологии производства и оценка функционально-технологических свойств колбас с нетрадиционными белково-углеводными комплексами....	57
3.2.1. Разработка рецептуры и технологии производства вареной колбасы.....	58
3.2.2. Технология производства колбасы сыровяленной, обогащенной органической формой селена.....	66

