

19-2821

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

УЧЕБНОЕ  
ПОСОБИЕ

# ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

19-02821



**СПб**

Санкт-Петербург

# **ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ**

**Учебное пособие**

Предназначено в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

ТРАДИЦИОННЫЙ МОСТ  
**ТМ** 2019  
Санкт-Петербург

УДК 613.29 (07)  
ББК 51.230.26я73  
ПЗ6

Учебное пособие подготовили:  
доктор технических наук, доцент *А. И. Ремнев*  
кандидат технических наук, доцент *Н. И. Мячикова*  
доктор химических наук, ст. научный сотр. *А. А. Кролевец*  
кандидат биологических наук *О. В. Биньковская*  
кандидат технических наук *Ю. А. Болтенко*  
*И. Г. Зиновьева*

**Рецензенты:**

**В. И. Дейнека** — доктор химических наук, профессор, профессор кафедры общей химии Белгородского государственного национально-исследовательского университета;

**Н. П. Шевченко** — кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии сырья и продуктов животного происхождения Белгородского государственного сельскохозяйственного университета им. В. Я. Горина.

**ПЗ6 Пищевые** и биологически активные добавки: Учебное пособие / А. И. Ремнев, Н. И. Мячикова, О. В. Биньковская и др. — СПб.: Троицкий мост, 2019. — 190 с.: ил.

ISBN 978-5-6042462-0-7

Учебное пособие для подготовки к лекционным и практическим занятиям по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки».

Рекомендовано для студентов очной и заочной форм обучения, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 613.29 (07)  
ББК 51.230.26я7

ISBN 978-5-6042462-0-7

© ООО «ИТК Троицкий мост», 2019

# ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	<b>5</b>
<b>ГЛАВА 1. КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК</b> .....	<b>12</b>
1.1. Классификация пищевых добавок .....	12
1.2. Регулирование вопросов использования пищевых добавок .....	17
1.3. Пищевые кислоты .....	19
1.4. Регуляторы кислотности .....	25
1.5. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию .....	26
1.6. Пеногасители .....	30
1.7. Антиокислители .....	32
1.8. Наполнители .....	39
1.9. Пищевые красители .....	41
1.10. Вещества, способствующие сохранению окраски .....	48
1.11. Эмульгаторы .....	50
1.12. Эмульгирующие соли .....	57
1.13. Пищевые уплотнители .....	59
1.14. Усилители вкуса и аромата .....	59
1.15. Вещества для обработки муки .....	70
1.16. Пенообразователи .....	73
1.17. Желирующие агенты .....	74
1.18. Глазирователи .....	79
1.19. Влагоудерживающие агенты .....	83

