

23-1773

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



КубГАУ

Кубанский государственный
аграрный университет
1922

23-01773



НОВЫЕ ВИДЫ СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Монография

➤ приоритет2030* ➤

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
имени И.Т. Трубилина»**

Т. В. Орлова, И. В. Соболев, Л.В. Донченко

**НОВЫЕ ВИДЫ СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

Монография

**Краснодар
2022**

УДК 664.644:613.2

ББК 36-83

О-66

Рецензенты:

О. Л. Вершинина – канд. техн. наук, доцент кафедры пищевой инженерии КубГТУ;

Е. В. Щербакова – д-р техн. наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции КубГАУ.

Орлова Т. В.

О-66 Новые виды сырья в производстве специализированных хлебулочных изделий здорового питания: монография / Т. В. Орлова, Л.В., И.В. Соболев, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2022. – 106 с.

ISBN 978-5-600-03463-1

В монографии представлена проблема потребления белка в России, описаны нетрадиционные сырьевые источники белковых продуктов - масляное сырье, изучены возможности получения специализированных хлебулочных изделий здорового питания. Научно обоснована и экспериментально доказана целесообразность применения белкового изолята подсолнечника в производстве специализированных хлебулочных изделий здорового питания.

Издание предназначено для студентов высших учебных заведений, а также для научных работников, специалистов пищевых отраслей и широкого круга читателей.

Монография подготовлена в рамках реализации проекта «Здоровое питание» по Программе стратегического академического лидерства «Приоритет 2030».

УДК 664.644:613.2

ББК 36-83

ISBN 978-5-600-03463-1

© Орлова Т. В.,

Соболев И.В.,

Донченко Л.В., 2022

© ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный аграрный университет», 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
Глава 1. Современное состояние проблемы здорового питания	8
1.1 Значение белков для здоровья человека.....	8
1.2 Проблема здорового питания населения России	
1.3 Возможности получения специализированных хлебобулочных изделий здорового питания	14
Глава 2 Нетрадиционное растительное сырье – новый источник белковых продуктов	30
2.1 Новый нетрадиционный источник белка – масличное сырье	30
2.2 Технологии получения белка из масличного сырья	39
2.3 Проблема очистки белковых продуктов из масличного сырья	52
2.4 Использование белковых продуктов подсолнечника в производстве специализированных хлебобулочных изделий	62
Глава 3 Совершенствование технологии производства белковых продуктов из масличного сырья	65
3.1 Разработка оптимальных режимов выделения и очистки белка из масличного сырья	65
3.2 Изучение химического состава белкового продукта	72
3.3 Биологическая ценность полученного белкового продукта	77
3.4 Функциональные свойства белкового продукта	85
3.5 Оценка безопасности нового белкового продукта	88
Глава 4 Разработка технологий специализированных хлебобулочных изделий здорового питания	92
4.1 Влияние белкового продукта на хлебопекарные свойства пшеничной муки.....	92
4.2 Влияние белкового продукта на реологические свойства теста.....	97
4.3 Оценка качества специализированных хлебобулочных изделий	99

4.4 Изучение пищевой и биологической ценности специализированных хлебобулочных изделий	111
4.5 Разработка рецептур и технологий специализированных хлебобулочных изделий здорового питания	116
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	146
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	148