

23-2010

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ
В ФОРМИРОВАНИИ АССОРТИМЕНТА
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ГРУППЫ «ЗДОРОВЬЕ»
НА ОСНОВЕ ПОЛБЫ

23-02010



Н. В. Сокол
Н. С. Санжаровская

Монография

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская

**ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ
В ФОРМИРОВАНИИ АССОРТИМЕНТА
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ГРУППЫ
«ЗДОРОВЬЕ» НА ОСНОВЕ ПОЛБЫ**

Монография

**Краснодар
КубГАУ
2021**

УДК 664.664
ББК 36.83
С59

Рецензенты:

О. Ф. Колесникова – канд. с.-х. наук
(Национальный центр зерна им. П. П. Лукьяненко);

З. Н. Хатко – д-р. техн. наук, профессор
(Майкопский государственный технологический университет)

Сокол Н. В.

С59 **Инновационные подходы в формировании ассортимента
хлебобулочных изделий группы «здоровье» на основе полбы /
Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская. – Краснодар : КубГАУ,
2021. – 96 с.**

ISBN 978-5-907516-24-3

В монографии отражены результаты исследований, обосновывающих целесообразность использования пшеницы полбы в производстве хлебобулочных изделий.

Приведены результаты разработки рецептурного состава новых видов хлеба. Показано, что хлеб из полбяной муки характеризуется высокими показателями качества и обладает повышенной пищевой ценностью.

Издание предназначено для научных работников, аспирантов направления 19.06.01 промышленная экология и биотехнологии, а также для предпринимателей и руководителей предприятий пищевой промышленности

**УДК 664.664
ББК 36.83**

© Сокол Н. В., Санжаровская Н. С., 2021

© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2021

ISBN 978-5-907516-24-3

Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Современное состояние и основные направления усовершенствования ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий функционального назначения.....	5
1.1 Функциональные продукты питания: перспективы производства в мире и России.....	5
1.2 Культивируемая пшеница полба (<i>Triticum dicoscon Schrank</i>), старая культура с многообещающим будущим.....	17
1.3 Направление использования муки из полбы в производстве диетических продуктов.....	26
Глава 2. Разработка технологии и рецептуры хлеба на основе цельнозерновой полбяной муки.....	32
2.1 Биохимические свойства цельнозерновой полбяной муки	32
2.2 Функциональные и технологические свойства цельнозерновой полбяной муки.....	40
2.3 Влияние дозировки муки из полбы на подъемную силу хлебопекарных дрожжей.....	44
2.4 Влияние дозировки муки из полбы на реологические свойства теста.....	45
2.5 Влияние дозировки муки из полбы на интенсивность кислотонакопления.....	51
2.6 Разработка технологических решений по использованию цельнозерновой муки из пшеницы полбы в производстве хлеба.....	53
2.6.1 Влияние дозировки цельнозерновой муки из полбы на качественные показатели хлеба.....	53
2.6.2 Влияние способа приготовления теста с мукой из полбы на качество хлеба.....	58
2.7 Расчет пищевой и энергетической ценности хлеба с мукой из полбы.....	60

2.8 Оценка критериев безопасности хлеба с мукой из полбы.....	63
Глава 3. Разработка технологических решений при создании хлебобулочных изделий из сортовой полбяной муки	65
3.1 Сравнительная оценка хлебопекарных свойств сортовой полбяной муки и ее смесей с хлебопекарной пшеничной мукой.....	65
3.2 Влияние дозировки муки из полбы на подъемную силу хлебопекарных дрожжей.....	69
3.3 Влияние дозировки муки из полбы на функциональные свойства муки.....	70
3.4 Влияние дозировки полбяной муки на качество хлебобулочных изделий.....	74
3.5 Расчет пищевой и энергетической ценности хлеба с добавлением муки из зерна полбы.....	77
3.6 Оценка критериев безопасности хлеба с добавлением сортовой полбяной муки.....	79
Заключение.....	81
Список литературы.....	82