

23-2427

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЫСОКОЛИЗИНОВОЙ
КУКУРУЗНОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ
МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДИЕТИЧЕСКОГО
И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

О. П. Храпко, Н. С. Санжаровская

Монография

23-02427

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

О. П. Храпко, Н. С. Санжаровская

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЫСОКОЛИЗИНОВОЙ
КУКУРУЗНОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ
МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДИЕТИЧЕСКОГО
И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Монография

Краснодар
КубГАУ
2021

УДК 664.664
ББК 36.86
Х90

Рецензенты:

О. Ф. Колесникова – ученый секретарь
(ФГБНУ «НЦЗ им. П. П. Лукьяненко»);

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

Храпко О. П.

Х90 Технологические решения использования высоколизиновой кукурузной муки в производстве мучных изделий диетического и профилактического назначения : монография / О. П. Храпко, Н. С. Санжаровская – Краснодар : КубГАУ, 2021. – 96 с.

ISBN 978-5-907516-20-5

В монографии отражены результаты исследований по разработке технологий производства хлеба с использованием кукурузной муки.

Приведены оптимальные дозировки кукурузной муки и разработаны рецептуры мучных изделий функционального назначения. Обоснована пищевая и энергетическая ценность мучных изделий функциональной направленности.

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 36.86

© Храпко О. П., Санжаровская Н. С.,
2021

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

ISBN 978-5-907516-20-5

Оглавление

Введение	3
Глава 1. Теоретические и практические аспекты повышения пищевой и биологической ценности хлеба	
1.1 Современные подходы к повышению пищевой ценности пшеничного хлеба.....	5
1.2 Характеристика кукурузной муки как сырья для хлебопекарной промышленности.....	13
1.3 Опыт использования зернового сырья и продуктов его переработки в технологии пшеничного хлеба повышенной пищевой ценности.....	17
Глава 2. Разработка композитных смесей для производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности	30
2.1 Исследование качественных характеристик ингредиентного состава разрабатываемых изделий.	30
2.2 Составление композитных мучных смесей и оценка их качества.....	32
Глава 3. Разработка рецептур для производства хлеба повышенной пищевой ценности	39
3.1 Разработка рецептуры хлеба повышенной пищевой ценности с высоколизиновой кукурузной мукой	39
3.2 Разработка рецептуры хлеба повышенной пищевой ценности с белозерной кукурузной мукой.....	44
Глава 4. Разработка технологических решений при производстве хлеба с кукурузной мукой	48
4.1 Разработка технологий производства хлеба с использованием муки из высоколизиновой кукурузы..	47
4.2 Разработка технологий производства хлеба с использованием муки из белозерной кукурузы.....	51
4.3 Математическая модель формирования качественных характеристик хлеба с кукурузной белозерной мукой..	55
4.4 Технологическая схема производства хлеба с кукурузной мукой.....	60
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности разработанных сортов хлеба	65
4.6 Исследование влияния кукурузной муки на процессы черствения хлеба	73

4.7 Оценка критериев безопасности и пищевой ценности хлеба	76
4.8 Влияние длительности хранения на микробиологическую безопасность.....	76
Заключение.....	80
Список литературы.....	82