

23-6778

Е.А. Зайцева,
Т.Н. Иванова

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ - СУХИЕ ЗАВТРАКИ

Монография



23-06778



ОРЛОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.С. Тургенева

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.С. ТУРГЕНЕВА»

Е.А. Зайцева,
Т.Н. Иванова

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ - СУХИЕ ЗАВТРАКИ

Монография

Под редакцией доктора технических наук,
профессора Т.Н. Ивановой

Орёл
ОГУ имени И.С. Тургенева
2023

УДК 664.87-047.43

ББК 36.97

321

Рецензенты:

канд. техн. наук, доц. кафедры товароведения и таможенного дела
федерального бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева"
Н.В. Серегина,

канд. биол. наук, доц. заведующий кафедрой пищевых технологий,
сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления -
филиала Российской академии народного хозяйства и государственной службы
при Президенте Российской Федерации
Е.Г. Меркулова

- 321 **Зайцева, Е.А.** Разработка технологии и оценка потребительских свойств пищевых концентратов - сухие завтраки : монография / Е.А. Зайцева, Т.Н. Иванова ; под ред. д-ра техн. наук, проф. Т.Н. Ивановой ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации ; ОГУ имени И.С. Тургенева. – Орёл : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. – 160 с. – Библиогр. : с. 139-151. – 500 экз. – ISBN 978-5-9929-1359-0. – Текст : непосредственный.

Проведён анализ потребительского рынка пищевых концентратов в России, химического состава и пищевой ценности пищевых концентратов - сухие завтраки. Приведены требования к качеству на пищевые концентраты - сухие завтраки. Рассмотрены инновационные разработки пищевых концентратов - сухие завтраки, классическая и новые технологии производства. Установлено, что сокопоглощительная способность круп зависит от таких факторов, как температура и время замачивания. Выявлено, что применение ферментного комплекса Вискозим Л позволяет значительно сократить время замачивания и увеличить объем крупы в технологическом процессе производства.

Предназначена научным работникам, занимающимся исследованиями в области технических наук. Может использоваться преподавателями, аспирантами направления подготовки «Пищевые системы», студентами направления подготовки «Товароведение». Будет полезна при обучении и повышении квалификации работников в данных областях деятельности.

УДК 664.87-047.43
ББК 36.97

ISBN 978-5-9929-1359-0

© ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023

Содержание

Вступление.....	5
Введение.....	6
Раздел 1 Технология и товароведение пищевых концентратов – сухие завтраки.....	9
1.1 Актуальность и особенности производства пищевых концентратов – сухие завтраки	9
1.2 Ассортимент и классификация пищевых концентратов – сухие завтраки. Факторы, формирующие качество.....	16
1.3 Инновационные разработки пищевых концентратов – сухие завтраки.....	44
1.4 Анализ химического состава и пищевой ценности пищевых концентратов – сухие завтраки.....	54
1.5 Особенности технологии производства пищевых концентратов – сухие завтраки.....	60
Раздел 2 Динамика потребления пищевых концентратов – сухие завтраки	72
Раздел 3 Методологические основы разработки новых видов пищевых концентратов – сухие завтраки	75
3.1 Маркетинговые исследования по изучению отношения потребителей к пищевым концентратам – сухие завтраки.....	75
3.2 Сравнительная характеристика пищевой ценности соков.....	79
3.3 Исследование сокопоглотительной способности круп.....	84
3.4 Математическое описание сокопоглотительной способности круп.....	90
3.5 Исследование увеличения сухих веществ круп при замачивании их в соках.....	93
3.6 Влияние мультиферментного комплекса Вискозим Л на физические свойства круп при набухании в соках.....	96
3.7 Исследование микроструктуры замоченных круп методом микроскопирования	99
3.8 Разработка научно – обоснованных рецептур пищевых концентратов – сухие завтраки.....	103
3.9 Обоснование технологического производства пищевых концентратов – сухие завтраки.....	105
Раздел 4. Оценка потребительских свойств пищевых концентратов – сухие завтраки.....	108
4.1 Органолептическая оценка качества пищевых концентратов –	

сухие завтраки.....	108
4.2 Исследование физико – химических показателей качества пищевых концентратов – сухие завтраки.....	114
4.3 Показатели безопасности пищевых концентратов – сухие завтраки.....	117
4.4Содержание основных питательных веществ и энергетическая ценность разработанных пищевых концентратов – сухие завтраки.....	123
4.5Расчет интегрального показателя конкурентоспособности.....	129
Заключение.....	137
Список литературы.....	139
Приложение А Анкета для исследования потребительского спроса.....	152
Приложение Б Рекомендации по внедрению в производство.....	155
Приложение В Шкала бальной оценки разработанных пищевых концентратов.....	156
Приложение Г Акт выработки.....	157
Приложение Д Технологическая инструкция.....	158
Приложение Е Технические условия.....	159