

24-5057

НА ДИШ НЕ ВЪДАЕТСЯ

**ПРИМЕНЕНИЕ
ВЫСОКОЛЕИНОВОГО МАСЛА
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Н. В. Кенийз, А. А. Варивода

24-05057

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный
университет имени И. Т. Трубилина»

Н. В. Кенийз, А. А. Варивода

ПРИМЕНЕНИЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОГО
МАСЛА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Монография

Краснодар
КубГАУ
2024

УДК 665.3:664.143

ББК 36.86

К35

Рецензенты:

Т. В. Першакова — д-р техн. наук, доцент
(Краснодарский научно-исследовательский институт хранения
и переработки сельскохозяйственной продукции);

Г. А. Кушин — канд. техн. наук, доцент
(Краснодарский научно-исследовательский институт хранения
и переработки сельскохозяйственной продукции)

Кенийз Н. В.

К35 Применение высокоолеинового масла при производстве кондитерских изделий : монография / Н. В. Кенийз, А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2024. – 113 с.

ISBN 978-5-907816-72-5

В монографии представлена технология производства продукции из заварного теста с использованием масла подсолнечного высокоолеинового типа. Определено влияние технологических факторов на свойства масла и обоснованы его рациональные параметры как рецептурного компонента. Получен комплекс новых данных, характеризующих органолептические, физико-химические, микробиологические и токсикологические показатели, питательную ценность полуфабрикатов и самостоятельных продуктов.

Издание предназначено для обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Продукты питания из растительного сырья», а также специалистов в области пищевой промышленности.

УДК 665.3:664.143

ББК 36.86

- © Кенийз Н. В.,
Варивода А. А., 2023
- © ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПРОИЗВОДСТВА МАСЕЛ И ЖИРОВ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА	5
1.1 Технологические аспекты производства продукции из заварного теста	5
1.2 Характеристика состава, физико-химических показателей и функционально-технологических свойств жиров	14
1.3 Современное состояние производства масел и жиров и перспективы развития масложировой промышленности	26
ГЛАВА 2. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МАСЛА ПОДСОЛНЕЧНОГО ВЫСОКООЛЕИНОВОГО ТИПА	35
2.1 Технологические показатели масла подсолнечного высокоолеинового типа и их изменение под влиянием технологических факторов	35
2.2 Рациональные параметры технологической обработки подсолнечного масла и разработка рекомендаций по его использованию	65
ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МАСЛА ПОДСОЛНЕЧНОГО ВЫСОКООЛЕИНОВОГО ТИПА	68
3.1 Инновационная технология продукции из заварного теста	68
3.2 Исследование влияния масла подсолнечного высокоолеинового типа на структурно-механические свойства заварного теста и выпеченных из него полуфабрикатов	73
3.3 Разработка технологии продукции из заварного теста с использованием масла подсолнечного высокоолеинового типа	80

3.4 Исследование основных показателей качества и безопасности продукции из заварного теста с использованием масла подсолнечного высокоолеинового типа.....	83
3.5 Потенциал применения высокоолеинового масла при производстве кондитерских изделий	87
3.6 Высокоолеиновое подсолнечное масло – основа для фритюрных масел и жиров.....	93
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	101
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	103