

24-5825



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

24-05825

ПРИКЛАДНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Саратов 2024

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

ПРИКЛАДНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Саратов 2024

УДК 664
ББК 51.23я73
П75

Рецензенты:

Кандидат технических наук, директор ООО «Покровская трапеза»
Х.С. Романова
Профессор кафедры «Технологии продуктов питания»,
ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Н.В. Неповинных

Прикладные технологии в индустрии питания учебное пособие для обучающихся
П75 2 курса направления подготовки 19.04.04 – «Технология продукции и организация
общественного питания» / Сост. : В.С. Куценкова // ФГБОУ ВО Вавиловский
университет : ООО «Амирит». – Саратов, 2024. – 89 с.

ISBN 978-5-00207-623-9

Учебное пособие по дисциплине «Прикладные технологии в индустрии питания»
составлено в соответствие с рабочей программой дисциплины и предназначено для
обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания. Учебное пособие содержит основные вопросы, связанные с
применением новых технологических решений в индустрии питания.

УДК 664
ББК 51.23я73

ISBN 978-5-00207-623-9

© Куценкова В.С., 2024
© ФГБОУ ВО Вавиловский университет, 2024

Содержание

Введение	3
1. Прикладные технологии индустрии питания. Основные принципы и техники молекулярной гастрономии	4
2. Прикладные технологии молекулярной кулинарии.	8
Сферификация	
3. Прикладные технологии в индустрии питания. Эмульгирование	14
4. Прикладные технологии в индустрии питания. Пенообразование	15
5. Использование жидкого азота в пищевой индустрии	24
6. Прикладные технологии в индустрии питания. Применение экстрактов и вкусо-ароматических препаратов	33
7. Инновационные технологии в индустрии питания. Foodparing.	42
Тенденции и риски	
8. Иновационные технологии в индустрии питания. Технология Cook and Chill	47
9. Иновационные технологии в индустрии питания. Sous-Vide	53
10. Иновационные технологии в индустрии питания. Fusion cuisine (фьюжн кулинария)	60
11. Иновационные технологии в индустрии питания. Food plaiting	70
12. Carving (карвинг)	77
Библиографический список	83