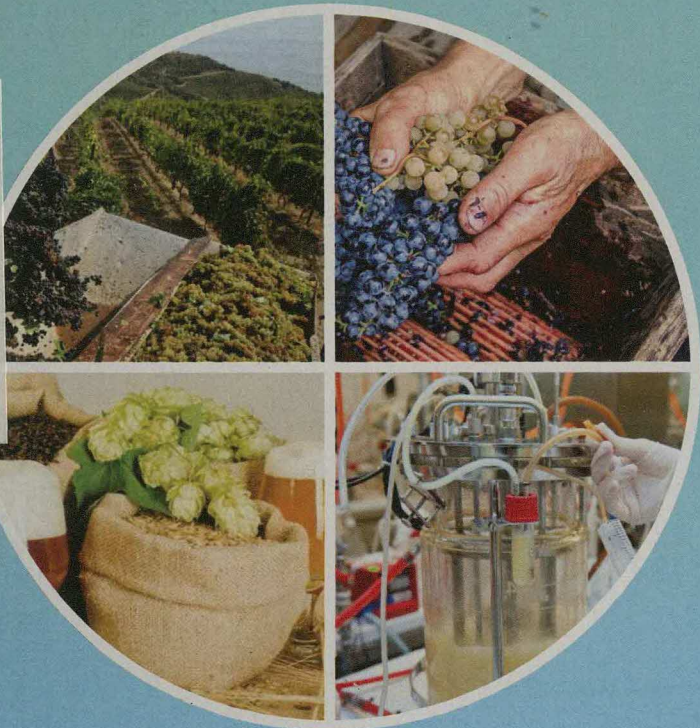


26-3078

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Л. И. Стрибижева

# СЫРЬЕ В ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ



26-03078

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Кубанский государственный технологический университет»

Л. И. Стрибижева

## **СЫРЬЕ В ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ**

Утверждено методическим советом  
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»  
в качестве учебного пособия

Краснодар  
2025

УДК 641/642(075.8)

ББК 36–9я73

С 85

**Рецензенты:**

**М.Э. Ахмедов** – д-р техн. наук, проф., зав. кафедрой технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»;

**О.Н. Шелудько** – д-р техн. наук, зав. научным центром «Виноделие» ФГБНУ «Северо-Кавказский Федеральный научный центр садоводства, виноградарства и виноделия»;

**М.А. Назаренко** – канд. техн. наук, доц. кафедры технологии виноделия и броидильных производств имени профессора А.А. Мерджаниана

**С 85 Стрибижева Л.И.**

Сырье в пищевой индустрии: учеб. пособие / Л.И. Стрибижева. – Краснодар: Изд. ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2025. – 203 с.  
ISBN 978–5–8333–1442–5

Подробно описаны состав, свойства и технологические особенности сырья. Приведены данные по вспомогательному сырью для производства алкогольных напитков.

Пособие подготовлено по дисциплине «Сырье в пищевой индустрии» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология броидильных производств и виноделие.

УДК 641/642(075.8)

ББК 36–9я73

ISBN 978–5–8333–1442–5

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2025

© Стрибижева Л.И., 2025

## Оглавление

Введение.....	4
1 Состав, свойства и технологические особенности сырья.....	5
1.1 Основное растительное сырье для производства продуктов питания.....	5
1.2 Физические свойства растительного сырья.....	7
1.3 Технологические свойства пищевых сред и продуктов питания из растительного сырья.....	11
1.4 Процессы, происходящие при переработке растительного сырья.....	14
2 Сырье и его химический состав.....	21
2.1 Химический состав винограда.....	21
2.2 Сырье для винодельческого производства.....	23
2.3 Химический состав плодово-ягодного сырья.....	27
2.4 Сырье для ликероводочного производства.....	29
2.5 Химический состав зерно-картофельного сырья.....	32
2.6 Сырье для производства спирта.....	36
2.7 Химический состав пивоваренного сырья.....	39
2.8 Сырье для производства пива.....	42
2.9 Сырье для производства безалкогольных и слабоалкогольных напитков.....	47
2.10 Вода в алкогольном и безалкогольном производстве.....	65
3 Вспомогательные материалы для производства алкогольных напитков.....	76
3.1 Антисептики.....	76
3.2 Ферментные препараты.....	79
3.3 Обработка суслу и вина.....	90
3.4 Дрожжи.....	107
3.5 Бактерии для яблочно-молочного брожения.....	149
3.6 Препараты для оклейки.....	164
3.7 Сорбенты.....	171
3.8 Танины.....	171
3.9 Фильтрующие материалы.....	188
3.10 Активный уголь.....	193
3.11 Пищевые добавки.....	195
Заключение.....	200
Библиографический список.....	2021