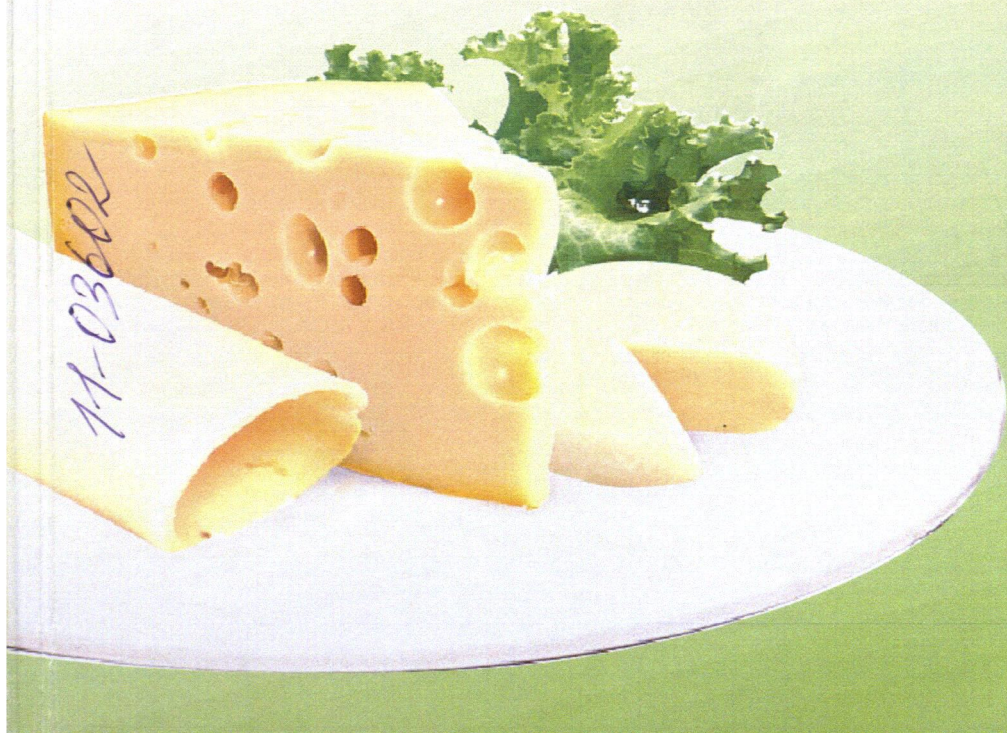


11-3602

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Е.А. Молибога

**ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕННЫХ
СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ**



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Омский государственный аграрный университет»

Е.А. Молибога

**ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕННЫХ
СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ**

Монография

Рекомендовано к изданию научно-техническим советом
Омского государственного аграрного университета

«Вариант-Омск»
2010

ББК 36.95
УДК 637.3:001.895
М 75

Рецензенты:

*доктор биол. наук, профессор, член-корр. Россельхозакадемии, директор ГНУ «Сибирский научно-исследовательский и проектно-технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции» **К.Я. Мотовилов***

*доктор тех. наук, профессор кафедры технология молока и молочных продуктов ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности» **Л.М. Захарова***

М 75 Молибога Е.А.

Инновации в технологии плавяных сыров и сырных продуктов: монография / Е.А. Молибога. – Омск: Вариант-Омск, 2010. – 206 с. : Ил. 43 : Табл. 23 : Библиограф. 325 наим.

ISBN 978-5-904754-20-4

В монографии обобщены основные сведения, систематизированы литературные данные современных технологий производства плавяных сыров и сырных продуктов для специального питания. Особое внимание уделено виду и роли, введению функциональных ингредиентов, формирующих в новых продуктах высокие качественные показатели. Обоснована необходимость и целесообразность расширения ассортимента продуктов профилактической направленности.

Автором приведены результаты собственных теоретических и экспериментальных исследований в области разработки и практическому использованию научно-обоснованной технологии плавяных сыров и сырных плавяных продуктов для функционального питания.

Монография предназначена для научных и инженерно-технических работников молочной промышленности, аспирантов, студентов направления подготовки дипломированных специалистов 271500 «Пищевая биотехнология», 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания», 652400 «Технология продуктов питания»: бакалавриат и магистратура, преподавателей и студентов профильных специальностей.

ISBN 978-5-904754-20-4



9 785904 754204

ББК 36.95
УДК 637.3:001.895

© Молибога Е.А., автор, 2010
© ФГОУ ВПО ОмГАУ, 2010
© «Вариант-Омск, изд-во, 2010

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	5
Глава 1 Современное состояние организации специального питания	8
1.1 Питание и пищевой статус человека	8
1.2 Причины пищевой недостаточности и факторы, способствующие заболеваниям	21
1.3 Теория и концепция питания.....	28
1.4 Роль функциональных продуктов в организации специального питания	35
Глава 2 Технология плавленых сыров и сырных продуктов: традиции и инновации	43
2.1 Совершенствование технологии плавленых сыров и сырных продуктов.....	43
2.2 Технологические принципы и подходы при обогаще- нии пищевых продуктов микроэлементами	51
Глава 3 Функциональные ингредиенты, используе- мые в технологиях продуктов специального питания	62
3.1 Характеристика ингредиентов, пищевых и биологиче- ски активных добавок, используемых в технологии функцио- нальных продуктов питания	62
3.2 Пробиотики, как функциональные ингредиенты	76
Глава 4 Разработка технологии поликомпонентной закваски для плавленого сыра	85
4.1 Подготовка основы для поликомпонентной закваски	85
4.2 Изучение основных производственно-ценных свойств заквасок и разработанной поликомпонентной закваски	91
4.3 Пробиотические свойства поликомпонентной закваски	94
4.4 Разработка технологии и нормативной документации для производства поликомпонентной закваски с пробиотиче- скими свойствами	103

Глава 5 Способ активизации поликомпонентной закваски	107
5.1 Исследование влияния концентрата сывороточных белков на качественные показатели поликомпонентной закваски ..	108
5.2 Изучение основных производственно-ценных свойств активизированной поликомпонентной закваски	127
Глава 6 Разработка научно-обоснованной технологии плавленого сыра для функционального питания	131
6.1 Изучение влияния поликомпонентных заквасок на качественные показатели плавленого сыра	132
6.2 Изучение влияния йодсодержащих ингредиентов на качественные показатели плавленого сыра	136
6.3 Изучение процесса хранения плавленых сыров и определение срока их годности	140
6.4 Характеристика пищевой, биологической и энергетической ценности новых продуктов	148
6.5 Научно обоснованная технология плавленого сыра для функционального питания	155
Заключение	160
Перечень сокращений и условных обозначений	162
Библиографический список	163
Терминологический глоссарий	194