

16-1551

ДУБЛЕТ

ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПОРОШКОВ

16-01552

Монография

Курск 2015

И.А. Авилова, Н.С. Кобелев

ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПОРОШКОВ

Монография

Курск 2015

УДК 664.861:633
ББК 36.91
А 203

Рецензенты:

д. х.н., проф. Л.А. Жукова
д. б. н., проф. В.А. Королев

Авилова И.А., Н.С. Кобелев

А 203 Производство пищевых порошков: монография/ И.А. Авилова, Н.С. Кобелев; Вектор ТК, Курск, 2015. 112 с.

ISBN 978-5-905463-82-2

В монографии изложены как теоретические основы, так и практический опыт - существующие технологии производства пищевых порошков из растительного и животного сырья, а так же освещены серьезные проблемы, возникающие при производстве и хранении порошков, такие как - слеживание, набухание и др. Приведены данные по пищевой и биологической ценности пищевых порошков, содержанию аминокислот, витаминов, макро- и микроэлементов.

Монография может быть использована в учебном процессе бакалавров и магистров по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения» поскольку изложенный материал предназначен для теоретической подготовки и формирования практических навыков, а так же может быть рекомендована широкому кругу читателей.

УДК 664.861:633
ББК 36.91

ISBN 978-5-905463-82-2

© Оформление «Вектор ТК», 2015
© Авилова И.А., Кобелев Н.С., 2015

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
1. Некоторые особенности производства продовольственных порошков	4
1.1. Гигроскопичность порошков	6
1.2. Слеживание	9
2. Теоретические аспекты применения порошков растительного сырья в производстве продуктов питания	10
2.1. Использование порошков из овощей в пищевой отрасли	10
2.2. Содержание сухих веществ в овощах	11
Процессы, происходящие при изготовлении порошков	11
2.3. Технологические требования к сырью для изготовления порошков из овощей	16
3. Методы производства порошков и криопорошков из овощей	21
3.1 Методы производства	21
3.2. Технология производства порошков методом прямой сушки	23
3.3 Технологические основы производства порошков растительного сырья из овощей методом сушки из пюре	25
3.4 Технология производства порошков из овощей методом измельчения подсушенного сырья в газоструйной мельнице	32
3.5 Технология получения криопорошков из овощного сырья	32
4. Использование порошков растительного сырья из овощей в кондитерском производстве	34
4.1. Применение порошков из овощей в производстве конфет	34
4.2. Применение порошков из овощей в изготовлении мучных кондитерских изделиях	35
5. Пищевые порошки из бахчевых культур	
Общая характеристика	37
6. Технологический процесс производства порошков из фруктов, плодов и ягод	47

7. Технологический процесс производства порошка водорослей	62
8. Производство сухого молока и сухих молочных компонентов	66
9. Технология получения яичного порошка	74
10. Производство порошка грибов	
Пищевая ценность грибов	85
Библиографический список	105
Заключение	109
Словарь терминов и определений	110