

22-4237

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

22-04237



ОРЛОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.С. Тургенева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И. С. ТУРГЕНЕВА»
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Сборник научных статей

**Под редакцией кандидата технических наук, доцента
А. П. Симоненковой**

**Орёл
ОГУ имени И. С. Тургенева
2022**

УДК 664-96
ББК 36.80-9
П78

Редакционная коллегия:

А. П. Симоненкова – канд. техн. наук, доц. (председатель);
Е. Н. Артемова – д-р техн. наук, проф. (член редколлегии);
А. М. Данилова – канд. техн. наук (ответственный редактор).

П78 Продукты питания. Новые технологии: сб. науч. ст. [Орёл, 2022 г. / под ред. канд. техн. наук, доц. А. П. Симоненковой]. – Орёл: ОГУ имени И. С. Тургенева, 2022. – 248 с. ISBN 978-5-9929-1078-0

Представлены результаты научных исследований учёных кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела, отражающие приоритетные направления реализации государственной политики здорового питания, проанализированы современные тенденции производства продуктов питания. Рассмотрены пути решения основных проблем, стоящих перед пищевой промышленностью. Предложены методы моделирования инновационных пищевых продуктов, обеспечивающие удовлетворение потребностей различных групп населения в рациональном, здоровом питании.

Предназначены научным работникам, занимающимся исследованиями в области технических и сельскохозяйственных наук. Могут использоваться преподавателями, аспирантами и студентами, интересующимися вопросами питания и новыми технологиями.

УДК 664-96
ББК 36.80-9

ISBN 978-5-9929-1078-0

© Оформление. ОГУ имени И. С. Тургенева, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Хмелева Е.В., Осипова Г. А.</i> Использование полбяной муки в хлебопекарном и макаронном производстве	4
<i>Березина Н.А.</i> Исследование технологического показателя «число падения» поликомпонентных мучных смесей с белоксодержащим сыром.....	25
<i>Лазарева Т.Н., Корячкина С.Я.</i> Аналитический обзор современных тенденций в области производства бисквитных полуфабрикатов специального назначения.....	44
<i>Данилова А.М., Березина Н.А.</i> Создание технологии получения сахаросодержащего крахмалсодержащего продукта.....	64
<i>Румянцева В.В., Туркова А.Ю.</i> Совершенствование технологии производства карамели.....	81
<i>Осипова Г.А., Мальченко Т.В.</i> Использование соевого продукта в макаронном производстве.....	99
<i>Лулева О.Н.</i> Обоснование использования растительного сырья в разработке рецептур кисломолочного напитка функционального назначения.....	124
<i>Демина Е.Н.</i> Использование растительного сырья в рецептуре низкокалорийных молочных десертов.....	140
<i>Симоненкова А.П., Яркина М.В.</i> Применение современных методов электропунктурной диагностики при оценке технологического потенциала молока-сырья для производства творога.....	166
<i>Артемова Е.Н.</i> Бобовые в технологии соусов.....	188
<i>Глебова Н.В.</i> Использование чечевицы в технологии продуктов с взбивной структурой...	207
<i>Царева Н.И.</i> Разработка технологии яблочно-нутового десерта.....	233