

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления
им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»

22-4489

Иванова Н.Г., Поснова Г.В., Николаева Н.В.

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Лабораторный практикум

(учебное пособие)

Для студентов направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

22-04489

Москва - 2022

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления
им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»**

Поснова Г.В., Иванова Н.Г., Николаева Н.В.

**ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

Лабораторный практикум

(учебное пособие)

**Для студентов направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Москва - 2022

УДК 664.6:313.2

ББК 36.86

П62

Рецензенты:

доктор технических наук, профессор, Заслуженный деятель науки РФ
Цыганова Татьяна Борисовна, профессор кафедры индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса ФГБОУ ВО МГУПП

кандидат технических наук, доцент Руденко Оксана Сергеевна, заместитель
директора по научной работе ВНИИ кондитерской промышленности –
филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН

П62 Поснова Г.В., Иванова Н.Г., Николаева Н.В.

Технология кондитерских изделий для здорового питания:
лабораторный практикум (учебное пособие) / Г.В. Поснова, Н.Г. Иванова // –
М.: ООО «Сам Полиграфист», 2022– 88 с.

ISBN 978-5-00166-650-9

Лабораторный практикум по дисциплине «Технология кондитерских изделий для
здорового питания» составлен в соответствии с программой дисциплины. Содержит
порядок выполнения лабораторных работ по способам приготовления различных видов
кондитерских изделий, особенности рецептурных компонентов и технологических
режимов. Приведены рецептуры, описание технологий, методики анализа сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции, указана форма отчетов по выполненным
лабораторным работам.

Предназначен для студентов направления подготовки студентов бакалавриата
очной и заочной форм обучения 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Рекомендовано к печати Советом факультета пищевых технологий и
биоинженерии, протокол № 8 от 22.02.2022 г.

© Московский государственный
университет технологий и управления
им. К. Г. Ратумовского (ПКУ)

© Поснова Г.В., Иванова Н.Г.,
Николаева Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1 Приготовление и оценка качества карамели с порошками лекарственных трав и морской капустой	5
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2 Приготовление и оценка качества помадных конфет для людей, страдающих сахарным диабетом	15
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 Приготовление и оценка качества ириса	21
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4 Приготовление и оценка качества мармелада с морской капустой и овощным пюре	25
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5 Приготовление и оценка качества зефира сниженной сахароемкости.....	32
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6 Приготовление и оценка качества пастилы сниженной сахароемкости с овощным пюре	38
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7 Приготовление и оценка качества безглютеновых пряников на основе мучных композитных смесей.....	42
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8 Приготовление и оценка качества безглютенового песочного полуфабриката и пирожных с его использованием	51
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9 Приготовление и оценка качества коржиков с улучшенным жирнокислотным составом	57
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10 Приготовление и оценка качества сдобного печенья сниженной сахароемкости	62
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11 Приготовление и оценка качества кексов повышенной пищевой ценности.....	68
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 12 Приготовление и оценка качества вафель с жировой начинкой на основе семян льна	73
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13 Изучение методики разработки новых видов продукции и способов подтверждения их функциональности	80
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	85