

20-3814

И.А. Трубина, В.В. Садовой

ДУБЛЕТ

**ИННОВАЦИОННЫЕ  
НАУЧНО-ОБОСНОВАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ  
С ПИЩЕВЫМИ ДОБАВКАМИ  
И ФИТОПРЕПАРАТАМИ**

20-03815



Монография

Ставрополь, 2019

**И.А. Трубина, В.В. Садовой**

**ИННОВАЦИОННЫЕ  
НАУЧНО-ОБОСНОВАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ  
С ПИЩЕВЫМИ ДОБАВКАМИ  
И ФИТОПРЕПАРАТАМИ**

Монография

Ставрополь, 2019

УДК 637.52

ББК 36.92

Т77

**Рецензент:**

**Сычева Ольга Владимировна**, доктор сельскохозяйственных наук,  
профессор, заведующая кафедрой технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции,

ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный  
университет»

**Трубина И.А., Садовой В.В.**

**Т77 Инновационные научно-обоснованные технологии  
производства мясопродуктов с пищевыми добавками и  
фитопрепаратами: монография / И.А. Трубина, В.В. Садовой. –  
Ставрополь: Издательско-информационный центр «Фабула», 2019.  
– 96 с.**

ISBN 978-5-91903-207-6

Монография посвящена вопросам научного подхода к обоснованию выбора биотехнологического сырья, разработке технологии мясных продуктов для профилактического питания с пищевыми добавками и фитопрепаратами, восполняющих дефицит недостающих ингредиентов.

Материалы могут представлять интерес для специалистов в области производства продуктов питания, научных работников, предприятий, преподавателей и студентов учебных заведений.

УДК 637.52

ББК 36.92

ISBN 978-5-91903-207-6

© Трубина И.А., 2019

© Садовой В.В., 2019

© ООО «ИИЦ «Фабула», 2019

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ.....</b>	<b>4</b>
<b>Глава 1. ЗНАЧЕНИЕ ПИТАНИЯ В КОМПЛЕКСНОЙ ТЕРАПИИ И ПРОФИЛАКТИКЕ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ</b>	
1.1 Особенности построения диет для профилактики различных заболеваний.....	6
1.2. Характеристики сырья и пищевых добавок, используемых в функциональном питании.....	11
1.3. Использование культурных и дикорастущих трав в технологии мясных продуктов.....	20
1.4. Использование пищевых добавок в технологии функциональных мясных продуктах.....	27
<b>Глава 2. АНАЛИЗ АДЕКВАТНОСТИ СОСТАВА ДИЕТ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ И РАЗРАБОТКА КОМПОЗИЦИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК</b>	
2.1 Анализ структуры диет профилактического питания.....	33
2.2 Разработка композиций мясных продуктов функциональной направленности адекватных по химическому и аминокислотному составам.....	40
2.3 Разработка технологии получения модифицированных пищевых добавок для продуктов функциональной направленности.....	48
<b>Глава 3. РАЗРАБОТКА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФИТОДОБАВОК В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ.....</b>	<b>66</b>
<b>Глава 4. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ.....</b>	<b>76</b>
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	<b>90</b>
<b>СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....</b>	<b>92</b>