

20-3955 Н. А. Фролова, И. Ю. Резниченко

**МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ
К СОЗДАНИЮ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ
САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

20-03956



Министерство образования и науки Российской Федерации
Амурский государственный университет

Н.А. Фролова, И.Ю. Резниченко

МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ
К СОЗДАНИЮ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ
САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Монография

Благовещенск
Издательство АмГУ
2020

УДК 664.144

ББК 36.86

Ф 91

*Рекомендовано
ученым советам университета*

Рецензенты:

Н.В. Шкрабтак – д-р техн. наук, профессор кафедры экономической теории и государственного управления Амурского государственного университета;

Т.Ф. Киселева – д-р техн. наук, профессор кафедры технология продуктов питания из растительного сырья Кемеровского государственного университета

Н.А. Фролова

Ф 91 Методологические подходы к созданию функциональных сахаристых кондитерских изделий / Н.А. Фролова, И.Ю. Резниченко. – Благовещенск: Амурский гос. ун-т, 2020.

В монографии представлены результаты научных исследований по созданию функциональных сахаристых кондитерских изделий и их товароведная характеристика.

Монография предназначена для магистров, аспирантов и студентов вузов, обучающихся по направлениям 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания из растительного сырья», 38.03.07 «Товароведение», а также для специалистов пищевой промышленности.

ISBN 978-5-93493-345-7

DOI: 10.22250/madfs.2020

© Фролова Н.А., Резниченко И.Ю., 2020

© Амурский государственный университет, 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Глава 1. Использование региональных сырьевых ресурсов Дальневосточного региона в производстве сахаристых кондитерских изделий	6
1.1. Состояние и прогноз рынка ассортиментного ряда кондитерской отрасли.....	6
1.2. Основные принципы создания функциональных сахаристых кондитерских изделий	13
1.3. Характеристика сырьевых ресурсов Дальневосточного региона, используемых в технологии функциональных сахаристых кондитерских изделий.....	22
Глава 2. Обоснование необходимости создания функциональных продуктов питания в условиях влияния окружающей среды на здоровье населения Дальневосточного региона	30
Глава 3. Маркетинговые исследования функциональных сахаристых кондитерских изделий	37
Глава 4. Научное обоснование выбора региональных сырьевых ресурсов для введения в сахаристые кондитерские изделия	44
4.1. Обоснование функциональной направленности растительного и животного сырья	44
4.2. Получение и исследование химического состава экстрактов из сырьевых ресурсов Дальневосточного региона.....	46
Глава 5. Разработка технологии и рецептуры функциональных сахаристых кондитерских изделий на основе региональных сырьевых ресурсов	52
5.1. Методология проектирования функциональных кондитерских изделий.....	52
5.2. Разработка технологии и товароведная оценка функциональной карамели....	59
5.3. Разработка рецептуры драже сахарного функционального назначения	70
5.4. Разработка комбинированных сахаристых кондитерских изделий повышенной пищевой ценности	86
5.5. Разработка технологии производства функционального ириса	94
Глава 6. Оценка эффективности употребления функциональных сахаристых кондитерских изделий лабораторными животными при физическом и холодовом стрессе	112
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	120
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	123