

20-4930

ТКАЧУК О. В.
РЕБЕЗОВ М. Б.
КИЗАТОВА М. Ж.
НАСАМБАЕВ Е. Г.
АЗИМОВА С. Т.
МАКСИМЮК Н. Н.

ДУБЛЕТ

**РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
ДЕСЕРТОВ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ
ВЗБИТЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ
С ТВОРОЖНОЙ СЫВОРОТКОЙ**

20-04931

МОНОГРАФИЯ

МОСКВА-2020

**Ткачук О. В., Ребезов М. Б.,
Кизатова М. Ж., Насамбаев Е. Г.,
Азимова С. Т., Максимюк Н. Н.**

**РАЗРАБОТКА И ОЦЕНКА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
ДЕСЕРТОВ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВЗБИТЫХ
ЗАМОРОЖЕННЫХ С ТВОРОЖНОЙ СЫВОРОТКОЙ**

МОНОГРАФИЯ

МОСКВА

2020

УДК 637.1/3(035.3)

ББК 36.95

T18

Рецензенты:

Зинина Оксана Владимировна, канд. с.-х. наук, доцент

Есимбеков Жанибек Серикбекович, PhD

Ткачук, О. В.

T18 Разработка и оценка потребительских свойств десертов плодово-ягодных взбитых замороженных с творожной сывороткой: монография / О. В. Ткачук, М. Б. Ребезов, М. Ж. Кизатова, Е. Г. Насамбаев, С. Т. Азимова, Н. Н. Максимюк. – М.: Издательство ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 2020. – 168 с.

ISBN 978-5-901768-34-1

Целью работы является разработка нового продукта из молочной сыворотки под названием «Десерт плодово-ягодный взбитый замороженный из сыворотки», соответствующего требованиям качества и безопасности, регламентируемым техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также соответствующего пожеланиям потребителей.

Для этого необходимо выполнить ряд процедур: разработка рецептур и технологии производства десерта; обоснование вносимых компонентов в десерт; анализ себестоимости десерта; составление схемы на основе принципа ХАССП; разработка технических условий и технологической инструкции на продукт.

УДК 637.1/3(035.3)

ББК 36.95

ISBN 978-5-901768-34-1

© Ткачук О. В., Ребезов М. Б.,
Кизатова М. Ж., Насамбаев Е. Г., Азимова С. Т., Максимюк Н. Н., 2020

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 5 |
| 1 АНАЛИТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ..... | 8 |
| 1.1 Современное состояние, перспективы и проблемы молочной промышленности | 8 |
| 1.2 Проблемы переработки вторичного сырья молочной промышленности, использование сыворотки, компонентный состав сыворотки | 24 |
| 1.3 Обзор российского рынка мороженого | 34 |
| 2 ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЧАСТЬ..... | 45 |
| 2.1 Патентный поиск..... | 45 |
| 2.2. Описание и характеристика используемого сырья | 46 |
| 2.3 Определение требований к органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности десерта | 55 |
| 2.4 Составление рецептуры десерта..... | 58 |
| 2.5 Проведение лабораторных исследований | 60 |
| 2.6 Описание технологии производства десерта | 63 |
| 3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ДЕСЕРТА | 81 |
| 3.1 Описание и предназначение продукта..... | 86 |

