

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>Предисловие .....</b>	<b>3</b>
<b>Глава 1. Технология производства продукции из бисквитного и кексового теста .....</b>	<b>6</b>
1.1. Особенности технологии производства бисквитного и кексового теста.....	6
1.1.1. Современное состояние производства выпеченных полуфабрикатов из бисквитного теста.....	6
1.1.2. Современное состояние производства продукции из кексового теста.....	15
1.1.3. Технологические особенности приготовления бисквитов и кексов .....	31
1.1.4. Сухие смеси в технологии мучных кондитерских изделий .....	36
<b>Глава 2. Характеристика сырья и полуфабрикатов .....</b>	<b>41</b>
2.1. Основные виды сырья .....	41
2.2. Дополнительные виды сырья.....	59
2.3. Перспективные виды сырья.....	74
<b>Глава 3. Подготовка пищевого сырья к производству .....</b>	<b>108</b>
<b>Глава 4. Методические подходы к разработке новых пищевых продуктов .....</b>	<b>112</b>
<b>Глава 5. Теоретические и практические основы разработки инновационных технологий продукции .....</b>	<b>117</b>
5.1. Разработка рецептур и технологий сухих смесей.....	117
5.2. Оценка качества сухих смесей .....	124
5.3. Технологическое обоснование качества теста из сухих смесей.....	128
5.4. Оценка качества готовой продукции на основе сухих смесей.....	140
<b>Заключение .....</b>	<b>160</b>
<b>Список использованных источников .....</b>	<b>163</b>