

Содержание

От автора	3
Введение	5
ГЛАВА 1. Состояние и основные направления развития производства мучных кондитерских изделий	8
1.1. Основы производства мучных кондитерских изделий	8
1.2. Перспективы развития здорового питания в России.....	25
1.3. Нетрадиционное сырье и полуфабрикаты для производства мучных кондитерских изделий	32
1.4. Состояние и перспективы развития экструдированных продуктов повышенной пищевой ценности из зерновых и бобовых культур.....	71
ГЛАВА 2. Разработка способов получения полуфабрикатов мукомольного производства и нута.....	77
2.1. Выбор способа термической обработки пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей.....	77
2.2. Влияние способов обработки на микробиологические показатели качества пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей	85
2.3. Пищевая и биологическая ценность полуфабрикатов из пшеничных зародышевых хлопьев и отрубей	89
2.4. Разработка технологии экструдированных полуфабрикатов повышенной пищевой ценности на основе нута.....	90
ГЛАВА 3. Получение и исследование мучных композитных смесей	101
3.1. Выбор рецептурных компонентов и обоснование состава МКС.....	101
3.2. Оптимизация состава МКС для печенья	105
3.3. Создание мучных композитных смесей функционального назначения	109
3.4. Органолептические, физико-химические и структурно-механические свойства МКС	119

3.5. Изучение свойств мучных композитных смесей в процессе хранения	129
3.6. Разработка технологической схемы получения мучных композитных смесей	137
ГЛАВА 4. Разработка технологии печенья с использованием нетрадиционного сырья	139
4.1. Основы процесса структурообразования теста	139
4.2. Разработка технологии сахарного печенья на основе полуфабрикатов мукомольного производства.....	147
4.3. Разработка технологии сахарного печенья на основе полуфабрикатов из нута.....	164
4.4. Пищевая и биологическая ценность сахарного печенья на основе полуфабрикатов из пшеничных зародышевых хлопьев, отрубей и нута	172
4.5. Разработка технологии печенья на основе МКС.....	178
4.6. Разработка технологии печенья типа «сэндвич» для детей школьного возраста	199
ГЛАВА 5. Разработка технологии вафель на основе нетрадиционного сырья.....	223
5.1. Разработка технологии вафель с жировыми начинками на основе полуфабрикатов из нута.....	224
5.2. Разработка технологии мягких вафель с фруктово-желейной начинкой	261
Приложение.....	282
Литература	291