

А.В. СТРИЖЕНКО, Т.И. ТИМОФЕЕНКО, Т.А. ШАХРАЙ

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ
ОРЕХОПЛОДНЫХ КУЛЬТУР
В РЕЦЕПТУРАХ МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**



А.В. СТРИЖЕНКО, Т.И. ТИМОФЕЕНКО, Т.А. ШАХРАЙ

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ
ОРЕХОПЛОДНЫХ КУЛЬТУР
В РЕЦЕПТУРАХ МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

Краснодар

2009

УДК 664.68+ 634.5

ББК 36.86+ 42.357

С 85

Рецензенты:

доктор технических наук, профессор, **Ю.Ф. Росляков**;

кандидат технических наук, доцент **Т.В. Першакова**

Стриженко, Анастасия Васильевна

С 85

Продукты переработки орехоплодных культур в рецептурах мучных кондитерских изделий функционального назначения / А.В. Стриженко, Т.И. Тимофеенко, Т.А. Шахрай – Краснодар: Издательский Дом – Юг, 2009. – 116 с.

ISBN 978-5-91718-023-6

Проведена сравнительная оценка особенностей биохимического состава орехоплодных культур современной селекции.

Обоснован компонентный состав и изучены функционально-технологические свойства ореховой пасты и БАД «Ореховая» (смесь ореховых масел, сбалансированная по жирнокислотному составу).

Теоретически и экспериментально обоснована целесообразность применения орехоплодных для регулирования технологических свойств полуфабрикатов, формирования потребительских характеристик сахарного печенья и функциональной направленности сахарного печенья.

Проведена сравнительная сенсорная оценка традиционной и новых рецептур сахарного печенья «Фундучок» и «Орешек».

Исследована динамика органолептических, физико-химических показателей качества и безопасности разработанной продукции в процессе хранения.

Монография предназначена для научных работников, аспирантов и специалистов в области производства пищевых продуктов и студентов высших учебных заведений пищевого направления.

Ил. 20. Табл. 17. Библиогр.: 136 назв.

ББК 36.86+ 42.357

УДК 664.68+ 634.5

ISBN 978-5-91718-023-6

© ООО «Издательский Дом – Юг», 2009

© А.В. Стриженко,
Т.И. Тимофеенко,
Т.А. Шахрай, 2009

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	6
ГЛАВА 1 ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ОРЕХОПЛОДНЫХ КУЛЬТУР ПРИ ПОЛУЧЕНИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	9
1.1 Анализ ассортимента мучных кондитерских изделий	9
1.2 Влияние пищевых добавок на потребительские свойства мучных кондитерских изделий.....	14
1.3 Орехи: структурно-морфологическая оценка, биохимические особенности и пищевая ценность.....	26
1.4 Перспективы улучшения потребительских характеристик мучных кондитерских изделий.....	31
ГЛАВА 2 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	36
2.1 Методы исследования ядер фундука и грецкого ореха	36
2.2 Методы исследования показателей качества сырья, полуфабрикатов и сахарного печенья.....	41
2.3 Методика подготовки ядер орехов к введению в состав сахарного печенья.....	48
ГЛАВА 3 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ОРЕХОПЛОДНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	49
3.1 Сравнительная характеристика биохимических показателей орехоплодных культур современной селекции	51
3.2 Особенности липидного состава ореховых масел.....	54

3.3	Изучение стойкости ореховых масел к окислительным процессам.....	59
ГЛАВА 4	СОЗДАНИЕ И ИССЛЕДОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И БАД «ОРЕХОВАЯ»	64
4.1	Характеристика ореховой пасты в качестве обогащительной добавки в рецептуре сахарного печенья.....	64
4.2	Выбор и обоснование компонентного состава БАД «Ореховая»	66
4.3	Исследование медико-биологических свойств БАД «Ореховая»	70
ГЛАВА 5	ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И БАД «ОРЕХОВАЯ» НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЭМУЛЬСИЙ И ТЕСТА ДЛЯ САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ	72
5.1	Влияние ореховой пасты и БАД «Ореховая» на стойкость водно-жировых эмульсий.....	72
5.2	Влияние ореховой пасты и БАД «Ореховая» на реологические характеристики.....	78
ГЛАВА 6	РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ, ОБОГАЩЕННОГО ПРОДУКТАМИ ПЕРЕРАБОТКИ ЯДЕР ОРЕХОПЛОДНЫХ И ОЦЕНКА ЕГО ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ.....	82
6.1	Разработка рецептур сахарного печенья, обогащенного продуктами переработки ядер орехоплодных	82
6.2	Определение регламентируемых показателей качества сахарного печенья, обогащенного продуктами переработки орехоплодных	85

ГЛАВА 7	ВЛИЯНИЕ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И БАД «ОРЕХОВАЯ»	
	НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И СОХРАННОСТЬ	
	САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ.....	90
7.1	Исследование влияния продолжительности хранения	
	сахарного печенья на его органолептические	
	свойства.....	90
7.2	Оценка влияния ореховой пасты и БАД «Ореховая»	
	на сроки сохранения свежести печенья	94
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....		98
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....		99