

Мякинникова Е.И.

Квасенков О.И.

Касьянов Г.И.

**КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА  
ПЛОДОВ И ЛИСТЬЕВ  
СУБТРОПИЧЕСКИХ КУЛЬТУР**



**Мякинникова Е.И.  
Квасенков О.И.  
Касьянов Г.И.**

**КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА  
ПЛОДОВ И ЛИСТЬЕВ  
СУБТРОПИЧЕСКИХ КУЛЬТУР**

Краснодар  
2014

УДК 664.85+663.95  
ББК 36.96+36.98  
М99

Рецензент  
*Донченко Людмила Владимировна,  
доктор технических наук, профессор*

**Мякинникова, Елена Исааковна.**

М99

**Комплексная переработка плодов и листьев субтропических культур** : монография / Е.И. Мякинникова, О.И. Квасенков, Г.И. Касьянов. – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2014. – 200 с.

ISBN 978-5-91718-318-3

В монографии изложены основные сведения о происхождении, распространении, пищевой и биологической ценности плодов и листьев субтропических культур.

Рассмотрены методы химических исследований качественного состава субтропических плодов, чайных продуктов и концентратов.

Описана технология и оборудование для переработки субтропических плодов и листьев чая.

Обоснованы технологические режимы процессов производства «холодных» растворимых чаев с субтропическими фруктами и экстрактами из отечественных лекарственных растений и чая.

Монография предназначена для научных работников, магистрантов, аспирантов, студентов и бакалавров вузов пищевого профиля, а также практических работников и специалистов пищевой промышленности.

Ил. 36. Табл. 40. Библиогр. 85 наим.

ББК 36.96+36.98  
УДК 664.85+663.95

ISBN 978-5-91718-318-3

© Е.И. Мякинникова, О.И. Квасенков,  
Г.И. Касьянов, 2014  
© ООО «Издательский Дом – Юг», 2014

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение</b> .....	5
<b>1. Природно-климатические особенности субтропического растениеводства</b> .....	8
1.1. Выращивание и физиология субтропических плодов .....	9
1.2. Цитрусовые плоды .....	13
1.3. Субтропические плоды, выращиваемые в Краснодарском крае .....	22
1.4. Выращивание субтропических культур в условиях зимних садов .....	26
<b>2. Перспективы выращивания субтропических плодов и чая в условиях ЮФО, Абхазии и Крыма</b> .....	31
2.1. Выращивание и переработка чайного сырья .....	56
2.2. Характеристика пряно-ароматических и лекарственных растений .....	60
2.3. Методы оценки качественного состава чая .....	63
2.4. Определение фенольных соединений, углеводов, органических кислот .....	75
<b>3. Ассортимент чайных продуктов</b> .....	112
3.1. Зеленый байховый чай .....	112
3.2. Сухой концентрат быстрорастворимого чая .....	113
3.3. Чайные красители .....	115
3.4. Жидкий концентрат быстрорастворимого чая .....	116
<b>4. Технологические приемы обработки зеленого чая</b> .....	120
4.1. Обработка чайного листа в поле низкочастотных электромагнитных колебаний .....	123
4.2. Технология получения водорастворимой части чая .....	131
4.3. Производство черного байхового чая .....	133
<b>5. Технологические схемы производства черного чая</b> .....	142
5.1. Способы улучшения стабильности напитков чая .....	147
5.2. Производство холодных чаев .....	150
5.3. Производство заменителей чая .....	152
5.4. Производство микрокапсул с экстрактами черного и зеленого чая .....	155
<b>6. Технология получения газожидкостных экстрактов из чайного сырья</b> .....	163

<b>7. Подготовка воды для напитков .....</b>	<b>172</b>
<b>8. Товароведные характеристики чайных продуктов .....</b>	<b>180</b>
<b>9. Возможности современных видов обработки субтропических плодов .....</b>	<b>185</b>
9.1. Кримообработка субтропических плодов .....	185
9.2. Обработка субтропических плодов криопротектором .....	189
9.3. Обработка субтропических плодов низкочастотным электромагнитным полем .....	191
<b>Заключение .....</b>	<b>194</b>
<b>Литература .....</b>	<b>195</b>