

Гайдаров Р.А., Касьянов Д.Г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ВОДИТЕЛЕЙ- ПРОФЕССИОНАЛОВ



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Кубанский государственный технологический университет
(ГОУ ВПО КубГТУ)

Гайдаров Р.А., Касьянов Д.Г.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ ДЛЯ ВОДИТЕЛЕЙ-
ПРОФЕССИОНАЛОВ**

Краснодар
2010 г

УДК 664
ББК 36
Г 12

Рецензент:

Член – корреспондент Россельхозакадемии, Засл. Деятель науки Кубани и Республики Адыгея, доктор технических наук, профессор Шаззо Р.И.

Гайдаров, Роман Александрович.

Г 12 Технология продуктов питания для водителей-профессионалов
Монография. / Р.А. Гайдаров, Д.Г. Касьянов; ГОУ ВПО КубГТУ –
Краснодар: Издательский Дом – Юг, 2010. – 140 с.

ISBN 978-5-91718-058-8

В монографии сформулированы основные требования к консервированным продуктам для питания водителей-профессионалов.

Теоретически и экспериментально обоснована возможность обработки животного сырья электромагнитными полями крайне низких частот; предложено усовершенствовать процесс газожидкостной обработки растительного сырья за счет использования в качестве рабочего агента диоксида углерода.

Экспериментально определены перспективные районированные сорта овощей для включения в состав рецептов сбалансированных по составу консервированных продуктов.

Реализованы методы активного математического эксперимента и компьютерного проектирования поликомпонентных сбалансированных продуктов для питания водителей-профессионалов.

Монография предназначена научным работникам, аспирантам, студентам и бакалаврам вузов пищевого профиля.

Табл. 31. Илл. 38. Библ. 87

ББК 36
УДК 664

ISBN 978-5-91718-058-8

© Р.А. Гайдаров, Д.Г. Касьянов, 2010
© ООО «Издательский Дом – Юг», 2010

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
Глава 1 СОВРЕМЕННЫЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О РОЛИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПИТАНИИ ВОДИТЕЛЕЙ-ПРОФЕССИОНАЛОВ	7
Глава 2 ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	12
2.1 Объекты и материалы.....	15
2.2 Схема экспериментальных исследований.....	26
2.3 Методы исследований.....	27
2.4 Методы исследований.....	31
2.5 Математическое планирование и статистическая обработка результатов эксперимента.....	35
Глава 3 КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОДИТЕЛЕЙ-ПРОФЕССИОНАЛОВ	38
3.1 Оценка аминокислотного состава ароматизированного белка	62
3.2 Целесообразность электромагнитной обработки животного сырья низкочастотными полями	63
3.3 Результаты гистологических исследований говядины 1 категории, свинины жирной, рыбы, мяса птицы и печени	65
3.4 Разработка рецептур мясорастительных продуктов и исследование их качественных характеристик	71
3.5 Разработка технологии производства мясорастительных консервированных продуктов для питания водителей-профессионалов.....	78

3.6	Разработка рецептурно-компонентных решений и условий технологического процесса	101
3.7	Изучение пищевой ценности консервов для Функционального питания с применением СО ₂ -экстрактов.....	122
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....		128
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....		130