**Саенкова Ирина Васильевна Разработка технологии функциональной пищевой продукции из ската звездчатого**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Саенкова Ирина Васильевна

Введение

1 Обзор литературы

1.1 Функциональные рыбные продукты как средство профилактики 13 специфической заболеваемости жителей Крайнего Севера

1.2 Оценка современного состояния добычи и переработки 30 недоиспользуемых объектов промысла Северного бассейна - скатов

1.3 Развитие регионального рыбокулинарного производства как 35 перспективный способ вовлечения недоиспользуемых объектов промысла в промышленную переработку

1.4 Перспективные технологии производства функциональной рыбной 38 кулинарной продукции

1.5 Цель и задачи исследования

2 Объекты и методы исследования

2.1 Объекты исследований

2.2 Методы исследований

2.2.1 Физико-химические, микробиологические и органолептические 46 методы исследований

2.2.2 Определение перевариваемости рыбных кулинарных продуктов из 48 ската звездчатого

2.2.3 Метод нечеткого моделирования для прогнозирования 49 потребительских характеристик разработанных рыбных кулинарных продуктов из ската звездчатого

3 Обоснование технологии функциональной рыбной кулинарной продукции 55 из ската звездчатого

3.1 Анализ рынка рыбной кулинарной продукции на примере розничных 55 предприятий в составе крупных торговых сетей, представленных в Мурманской области, и оценка перспектив его роста за счет новых продуктов от региональных производителей

3.2 Обоснование выбора сырья для изготовления функциональной рыбной

кулинарной продукции из ската звездчатого

3.3 Описание технологического процесса изготовления рыбной кулинарной 69 продукции из ската

3.3.1 Разработка способа удаления мочевины из крыльев ската звездчатого и 69 оценка его эффективности

3.3.2 Оценка функционально-технологических свойств и пищевой ценности 77 фарша из мяса ската звездчатого

3.3.3 Разработка рецептуры и технологии изготовления рыбной кулинарной 83 продукции из ската звездчатого

3.3.4 Разработка рецептуры рыбных фаршевых кулинарных изделий на 85 основе мяса ската звездчатого

3.3.5 Описание технологического процесса изготовления рыбных фаршевых 96 кулинарных изделий на основе мяса ската звездчатого

3.3.6 Разработка рецептуры рыбных мучных кулинарных изделий с фаршем 102 на основе мяса ската звездчатого

3.3.7 Описание технологического процесса изготовления рыбных мучных 115 кулинарных изделий с фаршем на основе мяса ската звездчатого

3.4 Анализ показателей пищевой и биологической ценности 123 функциональной рыбной кулинарной продукции из ската звездчатого

4 Обоснование шокового замораживания в технологии функциональной 131 рыбной кулинарной продукции из ската звездчатого

4.1 Обоснование режимов замораживания рыбной функциональной 133 кулинарной продукции из ската звездчатого

4.2 Обоснование сроков годности рыбной функциональной кулинарной 138 продукции шоковой заморозки из ската звездчатого

5 Комплексная оценка качества функциональной рыбной кулинарной 150 продукции из ската звездчатого

5.1 Разработка шкалы комплексной оценки качества функциональной 150 рыбной кулинарной продукции из ската звездчатого

5.2 Анализ результатов комплексной оценки качества функциональной

рыбной кулинарной продукции из ската звездчатого

Заключение

Список литературы

Приложение