**Соснина Ольга Андреевна Разработка технологий получения и применения белоксодержащего пищевого ингредиента из краевых участков голья и гольевого спилка**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Соснина Ольга Андреевна

Реферат

Synopsis

Введение

ГЛАВА 1. Аналитический обзор

1.1. Вторичное сырьё первичной обработки КРС - потенциальное пищевое сырье

1.2. Практика использования ферментных препаратов при обработке коллагенсодержащего сырья

1.3. Влияние биологически активных веществ хондропротекторного действия на организм человека при хронических заболеваниях

1.4. Опыт использования функциональных продуктов, обогащенных биологически

активными веществами

Заключение по аналитическому обзору

ГЛАВА 2. Методология научных исследований

2.1.Схема проведения

2.2.Объекты исследования

2.3. Методы исследования

ГЛАВА 3. Разработка технологии получения белоксодержащего пищевого ингредиента

3.1. Оценка эффективности применения ферментных препаратов для предварительной ферментативной обработки краевых участков

3.2. Исследование реологических характеристик белковых полуфабрикатов

3.3. Исследование белковых полуфабрикатов методом ИКС НПВО

3.4. Технология производства белоксодержащего пищевого ингредиента

Глава 4. Разработка технологии применения белоксодержащего пищевого ингредиента

4.1. Исследование свойств белоксодержащего пищевого ингредиента

4.2. Разработка технологии комплексной пищевой добавки на основе белоксодержащего пищевого ингредиента

4.3. Технология применения комплексной пищевой добавки в технологии

мясных рубленных полуфабрикатов

Заключение

Список сокращений

Список литературы

Список таблиц

Список рисунков

Приложение 1. Акты внедрения

Приложение 2. Протоколы результатов испытаний

Приложение 3. Расчет экономической эффективности производства мясных

рубленных полуфабрикатов

Приложение 4. Тексты публикаций

Список публикаций по теме работы

List of papers published on the topic of the dissertation

Тексты публикаций