Саги Варо Арнольд Косте Разработка технологии хлебобулочных изделий с применением продуктов переработки батата

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Саги Варо Арнольд Косте

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА I ПРИМЕНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ БАТАТА В

ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ

1.1 Происхождение и распространение батата в мире

1.2 Биологические и хозяйственно-технологические особенности батата

1.3 Технология возделывания батата в России

1.4 Отличительные признаки батата от картофеля, топинамбура и ямса

1.5 Сортимент и агроэкологические особенности возделывания батата

1.6 Химический состав и пишевая ценность клубней батата

1.7 Применение продуктов переработки батата в хлебопекарной и других пищевых отраслях

1.8 Показатели пищевой ценности и микробиологическая безопасность хлеба

Выводы по литературному обзору

ГЛАВА II УСЛОВИЯ, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ПРОВЕДЕНИЯ

ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Условия проведения исследований

2.2 Сырьё и материалы

2.3 Программа и методы проведения исследований

2.3.1 Методы исследования свойств сырья и продуктов переработки батата

2.3.2 Методка определения дрожжей и плесневых грибов в порошках

2.3.3 Методика определения реологических показателей теста

2.3.4 Способы приготовления полуфабрикатов и хлебобулочных изделий

2.3.5 Методы определения показателей качества готовых изделий

2.3.6 Методы определения бета-каротина и минеральных веществ

2.3.7 Методы определения картофельной болезни хлеба

ГЛАВА III РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОРОШКА И СОКА БАТАТА

3.1 Научно-практическое обоснование применения продуктов переработки батата в технологии хлебобулочных изделий

3.2 Разработка технологий получения продуктов ПБ и СБ

3.3 Определение физико-химических, органолептических и микробиологических показателей ПБ и СБ

3.4 Исследование влияния порошки батата на качество пшеничной

мука высшего сорта и реологические свойства теста

3.5 Исследование влияния СБ на реологические показатели теста

3.6 Исследование влияния ПБ и СБ на физико-химические и органолептические показатели качества пшеничного хлеба

3.6.1 Влияние ПБ на физико-химические и оргнолептические показатели качества хлеба

3.6.2 Влияние СБ на физико-химические и органолептические показатели качества хлеба

3.7 Разработка технологий и рецептур хлебобулочных изделий

с ПБ и СБ

3.8 Исследование ПБ и СБ на структурно-механические свойства мякиша пшеничного хлеба

3.9 Изучение влияния ПБ и СБ на микробиологическую устойчивость пшеничного хлеба в процессе хранения

3.10 Расчет пищевой ценности хлебобулочного изделия с внесением

ПБ и СБ

ГЛАВА IV ПРОМЫШЛЕННАЯ АПРОБАЦИЯ И ЭКОНОМИЧЕСКАЯ

ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАНИЙ

Выводы

Список литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ

приложение

приложение

приложение 3 - Дипломы