**Рязанцева Алина Олеговна Проектирование колбасных хлебов и мясных рубленых полуфабрикатов с улучшенными потребительскими характеристиками на основе белково-углеводных растительных композиций**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Рязанцева Алина Олеговна

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Проблемы и перспективы развития рынка продуктов переработ-

ки мясного сырья

1.2 Питание как философская категория и источник удовлетворения

потребностей человека с позиций инновационного совершенствования пищевых продуктов

1.3 Методы инженерной энзимологии в формировании заданных потребительских свойств продуктов питания

1.4 Инновационные пищевые объекты и подходы к проектированию

пищевых продуктов с функциональными свойствами

1.4.1 Перспективные источники растительного происхождения для получения комбинированных мясорастительных продуктов обогащенного состава

1.4.2 Перспективные препараты животных белков и опыт использования белково-углеводных композиций в технологии мясных продуктов

1.4.3 Современные подходы к проектированию инновационных

потребительских объектов

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ГЛАВЕ

ГЛАВА 2 ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Организация и схема проведения экспериментальных исследований

2.2 Объекты исследований

2.3. Методы исследования

2.3.1 Биологические методы исследований in vivo

2.3.2 Статистическая обработка экспериментальных данных.... 55 ГЛАВА 3 ТЕНДЕНЦИИ И СЫРЬЕВЫЕ ИСТОЧНИКИ ДЛЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

3.1 Анализ потребительских предпочтений и мотиваций населения г. Воронежа и Воронежской области в отношении комбинированных мясорастительных продуктов

3.2 Обоснование выбора и характеристика компонентов для проектирования белково-углеводных композиций

3.3 Исследование влияния проращивания и шелушения на морфологи-

ческие характеристики биохимический состав семян люпина

3.4 Математическое моделирование активности трансглутаминазы в

технологическом процессе структурообразования

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ГЛАВЕ

ГЛАВА 4 ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ

БЕЛКОВО-УГЛЕВОДНЫХ КОМПОЗИЦИЙ

4.1 Влияние условий предварительной обработки на гидратацион-ные характеристики белково-углеводных комплексов семян

люпина и киноа

4.2. Оптимизация аминокислотного состава белковых основ для получения мясозаменяющих белково-углеводных композиций

4.3 Получение и функционально-технологические свойства модель-

ных фаршевых систем с использованием БУК и ИМСБК

4.4 Микроструктурные особенности модельных мясных фаршей с использованием ИМСБК и БУК

4.5 Исследование ароматобразования компонентов комбинированных пищевых систем после термообработки

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ГЛАВЕ

ГЛАВА 5 ВЛИЯНИЕ НОВЫХ БЕЛКОВО-УГЛЕВОДНЫХ КОМПОЗИЦИЙ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА КОЛБАСНЫХ ХЛЕБОВ И МЯСНЫХ РУБЛЕНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

5.1 Применение БУК в технологии мясных рубленых полуфабрика-

тов и оценка их потребительских свойств

5.2. Применение ИМСБК в технологии колбасных хлебов и оценка

их потребительских свойств

5.3 Оценка метаболической эффективности мясных продуктов в опытах in vivo

5.4 Промышленная апробация результатов работы и расчет эконо-

мической эффективности

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ГЛАВЕ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ПРИНЯТЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ