Шешницан Ирина Николаевна Разработка рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Шешницан Ирина Николаевна

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Применение растительного сырья и продуктов их переработки в технологии функциональных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

1.2 Химический состав и биологическая ценность семян тыквы

1.3 Технологии функциональных продуктов питания с использованием семян тыквы

1.4 Экструзионная обработка растительного сырья как способ повышения

пищевой ценности продуктов питания

ГЛАВА 2 ОБЪЕКТЫ, УСЛОВИЯ И МЕТОДИКА ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Организация работы и схема проведения исследований

2.2 Объекты исследования

2.3 Методы исследований

ГЛАВА 3 ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ МУКИ ИЗ ЭКСТРУДИРОВАННЫХ СЕМЯН ТЫКВЫ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3.1 Изучение химического состава муки из экструдированных семян тыквы

3.2 Функционально-технологические свойства муки из экструдированных семян тыквы

3.3 Влияние муки из экструдированных семян тыквы на показатели мучной смеси

3.4 Влияние муки из экструдированных семян тыквы на подъемную силу хлебопекарных прессованных дрожжей

ГЛАВА 4 РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ ПРИМЕНЕНИЯ МУКИ ИЗ ЭКСТРУДИРОВАННЫХ СЕМЯН ТЫКВЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

4.1 Разработка рецептуры и технологии сдобных хлебобулочных изделий

с применением муки из экструдированных семян тыквы

4.1.1 Влияние дозировки муки из экструдированных семян тыквы на каче- 72 ство сдобных хлебобулочных изделий

4.1.2 Пищевая и энергетическая ценность сдобных хлебобулочных изделий с мукой из экструдированных семян тыквы

4.1.3 Разработка рецептуры и технологии сдобных хлебобулочных изделий с применением муки из экструдированных семян тыквы

4.2 Разработка рецептуры и технологии песочного полуфабриката с применением муки из экструдированных семян тыквы

4.2.1 Влияние дозировки муки из экструдированных семян тыквы на качество песочного полуфабриката

4.2.2 Пищевая и энергетическая ценность песочного полуфабриката с мукой из экструдированных семян тыквы

4.2.3 Разработка рецептуры и технологии песочного полуфабриката с применением муки из экструдированных семян тыквы

4.3 Разработка рецептуры и технологии бисквитного полуфабриката с применением муки из экструдированных семян тыквы

4.3.1 Влияние дозировки муки из экструдированных семян тыквы на качество бисквитного полуфабриката

4.3.2 Пищевая и энергетическая ценность бисквитного полуфабриката с мукой из экструдированных семян тыквы

4.3.3 Разработка рецептуры и технологии бисквитного полуфабриката с мукой из экструдированных семян тыквы

ГЛАВА 5 АНАЛИЗ СЕБЕСТОИМОСТИ НАБОРА РЕЦЕПТУРНЫХ КОМПОНЕНТОВ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПЕСОЧНОГО И БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

МУКИ ИЗ ЭКСТРУДИРОВАННЫХ СЕМЯН ТЫКВЫ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ