Алексеева Мария Сергеевна Технология пшеничного кваса с использованием комбинации дрожжей и молочнокислых бактерий

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Алексеева Мария Сергеевна

Оглавление

РЕФЕРАТ

SYNOPSIS

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ К РАЗРАБОТКЕ ПШЕНИЧНОГО КВАСА С ЗАДАННЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ

1.1. Метод «Quality Function Deployment» и его применение при разработке новых сортов кваса

1.2. Анализ традиционной и современной технологии и базы производства кваса80

1.3. Сырье для производства кваса

1.4. Роль микроорганизмов в производстве кваса

1.5. Перспективные направления расширения ассортимента функциональных напитков

1.6. Заключение по обзору литературы

2. МАТЕРИАЛЫ, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Материалы исследования

2.2. Объекты исследования

2.3. Методы исследования

3. НАУЧНЫЙ ПОДХОД К РАЗРАБОТКЕ ПШЕНИЧНОГО КВАСА

3.1. Маркетинговые исследования рынка напитков

3.2. Планирование разработки нового бренда кваса

3.2.1. Первая ступень - планирование напитка

3.2.2. Вторая ступень - проектирование напитка

3.2.3. Третья ступень - конструирование технологического процесса

3.3. Разработка сорта «Пшеничный темный квас»

3.3.1. Планирование продукта

3.3.2. Проектирование напитка

3.3.3. Проектирование технологического процесса

4. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПШЕНИЧНОГО КВАСА

4.1. Технология и рецептура традиционного ржаного и пшеничного кваса

4.2. Исследование влияния штаммов дрожжей и молочнокислых бактерий на получение пшеничного кваса с заданными характеристиками

4.3. Исследование технологических особенностей получения пшеничного темного кваса

4.4. Исследование влияния величины засева культур дрожжей и молочнокислых бактерий на сенсорный профиль и характеристики напитка

4.5. Определение состава органических кислот и летучих компонентов

4.6. Технология получения концентрата пшеничного квасного сусла

5. ИССЛЕДОВАНИЕ И ОБОСНОВАНИЕ РЕЖИМОВ ХРАНЕНИЯ

5.1. Определение срока годности пшеничного светлого кваса

5.2. Определение сроков годности пшеничного темного кваса

5.3. Исследование и обоснование сроков годности светлого пшеничного кваса с учетом технологических параметров производства и хранения

5.4. Исследование влияния растительных ингредиентов на стабилизацию пшеничного кваса при хранении

5.5. Технико-экономический расчет производства пшеничного кваса с использованием комбинации микроорганизмов

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ

СПИСОК ПУБЛИКАЦИЙ ПО ТЕМЕ ДИССЕРТАЦИИ

LIST OF PUBLICATIONS ON THE THESIS

ТЕКСТЫ ПУБЛИКАЦИЙ