**Хасанов Артур Раильевич Разработка технологии функционального напитка адаптогенного действия для восстановления организма после алкогольной интоксикации**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Хасанов Артур Раильевич

Оглавление

РЕФЕРАТ

SYNOPSIS

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. СОСТОЯНИЕ ПРОБЛЕМЫ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА АДАПТОГЕННОГО ДЕЙСТВИЯ

1.1. Алкогольная интоксикация и ее последствия

1.2. Вещества, влияющие на восстановление организма после алкогольной интоксикации

1.3. Анализ рынка напитков функционального и адаптогенного действия

1.4. Обоснование выбора сырья для функционального напитка адаптогенного действия

1.5. Технологические приемы, обеспечивающие экономические и качественные показатели функциональных напитков

1.6. Вывод по первой главе

ГЛАВА 2. ОБЪЕКТЫ, МАТЕРИАЛЫ, МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Объекты исследования

2.2. Материалы исследования

2.3. Методы исследования

2.3.1. Получение соков прямого отжима из винограда, киви, моркови, черники и яблок с ферментативной обработкой мезги

2.3.2. Определение коэффициента весомости дескрипторов экспертным методом

2.3.3. Методика экстрагирования полифенольных веществ из чайных листьев

2.3.4. Приготовление смеси сухих экстрактов

2.3.5. Метод принудительной алкоголизации животных

2.3.6. Методика исследования подавления тяги к алкоголю

2.3.7. Определение физико-химических показателей в сырье, соках и готовом напитке147

2.3.8. Определение полифенолов и антоцианов в соках и готовом напитке

2.3.9. Определние содержания металлов

2.3.10. Определение срока годности функционального напитка

2.3.11. Статистическая обработка экспериментальных данных

ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦНАЛЬНОГО НАПИТКА АДАПТОГЕННОГО ДЕЙСТВИЯ

3.1. Выбор ферментных препаратов для увеличения выхода сока из винограда, моркови, яблок, киви и черники

3.2. Исследование влияния дозы внесения ферментных препаратов на выход полифенольных веществ и антоцианов

3.3. Определение режимов экстракци полифенольных соединений из чайных листьев

3.4. Составление рецептуры соковой основы напитка и экстрактов черного и зеленого чая

3.5. Подбор режимов пастеризации

3.6. Исследование влияния фильтрации на содержание минеральных элементов в функциональном напитке

3.7. Определение токсичных элементов в функциональном напитке

3.8. Определение срока годности методом ускоренного состаривания

3.9. Доклиническое испытание функционального напитка адаптогенного действия на снижение тяги к алкоголю у крыс

3.10. Расчет рекомендуемого количества напитка адаптогенного действия

3.10.1 Расчет энергетической ценности (калорийности) функционального напитка

3.10.2. Определение суточного объема потребления функционального напитка, исходя из функциональности и энергетической потребности для целевой аудитории

3.11. Принципиальная технологическая схема производства функционального напитка адаптогенного действия

ГЛАВА 4. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА АДАПТОГЕННОГО ДЕЙСТВИЯ

4.1. Расчет экономических покзателей

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

СПИСОК ПУБЛИКАЦИЙ ПО ТЕМЕ РАБОТЫ

ТЕКСТЫ ПУБЛИКАЦИЙ