**Новикова Ирина Михайловна Формирование и сохранение потребительских свойств ягод земляники садовой органического производства и продуктов их переработки**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Новикова Ирина Михайловна

Введение

ГЛАВА 1 АНАЛИЗ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ЯГОД ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ НА ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА И ТОВАРОДВИЖЕНИЯ

1.1 Анализ российского рынка ягодной продукции

1.2 Характеристика современного сортимента земляники садовой

1.3 Пищевая ценность ягод земляники садовой

1.4 Факторы, формирующие и сохраняющие качество ягод земляники садой

1.4.1 Факторы, формирующие качество ягод земляники садовой

1.4.2 Современные технологии хранения плодово-ягодной продукции

1.5 Современные технологии переработки плодово-ягодной продукции

1.5.1 Влияние сушки на сохранение потребительских свойств плодово-ягодного сырья

1.5.2 Влияние низкотемпературного замораживания на сохранение потребительских свойств плодово-ягодного сырья

1.5.3 Основные направления использования плодово-ягодного сырья в пищевой промышленности

1.6 Требования к производству и сертификации органической продукции

ГЛАВА 2 ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Объекты исследования

2.2 Улучшение потребительских свойств ягод земляники на этапе органического производства

2.2.1 Характеристика агроклиматических условий Тамбовской области, как фактора, формирующего качества земляники

2.2.2 Характеристика биопрепаратов, используемых для повышения устойчивости ягод земляники к поражению фитопатогенами

2.2.3 Варианты экспериментов

2.3 Технологии и методы хранения ягод земляники садовой

2.4 Методы исследования качества свежих и переработанных ягод земляники садовой

ГЛАВА 3 СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ИНТРОДУЦИРОВАННЫХ СОРТОВ ЯГОД ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ, ВЫРАЩЕННОЙ ПО ИНТЕГРИРОВАННОЙ ТЕХНОЛОГИИ В УСЛОВИЯХ ЦЕНТРАЛЬНО ЧЕРНОЗЕМНОМ РЕГИОНЕ

3.1 Сравнительная характеристика органолептических показателей качества исследуемых сортов ягод земляники садовой

3.2 Сравнительная характеристика пищевой ценности исследуемых сортов ягод земляники садовой

3.3 Влияние ботанического сорта на уровень накопления ксенобиотиков в ягодах земляники садовой

3.4 Влияние ботанического сорта ягод на биологическую стабильность при хранении

3.5 Рекомендации по целевому использованию исследуемых сортов ягод земляники садовой

ГЛАВА 4 ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ЯГОД ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ ОРГАНИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

4.1 Изучение эффективности использования биопрепаратов при органическом производстве

4.2 Обогащение ягод земляники садовой эссенциальными микроэлементами

ГЛАВА 5 СОХРАНЕНИЕ ПОТЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ЯГОД ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ ПРИ ХРАНЕНИИ

5.1 Снижение потерь ягод земляники садовой при хранении в модифицированной газовой среде

5.2 Снижение потерь при хранении ягод земляники в регулируемой атмосфере

5.3 Изучение эффективности использования биофунгицида хитозана для снижения потерь и

удлинения сроков хранения ягод земляники

ГЛАВА 6 ФОРМИРОВАНИЕИ СОХРАНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЯГОД ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ

6.1 Сохранение потребительских свойств быстрозамороженных ягод земляники садовой

6.1.1 Органолептические показатели качества и криорезистентость замороженных ягод

6.1.2 Влияние сроков хранения исследуемых сортов замороженных ягод земляники садовой на изменение пищевой ценности

6.2 Влияние конвективно-вакуум-импульсной технологии сушки на сохранение пищевой ценности ягод земляники садовой

6.2.1 Показатели качества ягод земляники, полученных с использованием конвективно-вакуум-импульсной технологии сушки

6.3 Разработка рецептур и оценка потребительских свойств фруктово-желейных конфет на основе ягод земляники садовой органического производства

6.3.1 Анализ спроса и потребительских предпочтений при покупке фруктово-желейных конфет

6.3.2 Рецептура, технология и оценка органолептических показателей фруктово-желейных конфет, обогащенных биологически активными веществами земляники

6.3.3 Анализ пищевой ценности фруктово-желейных конфет, обогащенных продуктами переработки земляники садовой

6.3.4 Исследование качества фруктово-желейных конфет при хранении

Заключение

Список литературы

Приложения

Приложение А

Приложение Б

Приложение В

Приложение Г

Приложение Д

Приложение Е

Приложение Ж

Приложение И

ПриложениеК

Приложение Л

Приложение М