**Скорых Оксана Геннадьевна Разработка технологии молочного белкого-жирового концентрата и продуктов на его основе**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Скорых Оксана Геннадьевна

комплексообразователя

1.4 Инновационный метод получения молочного белково-жирового концентрата: основные задачи исследований, преимущества и перспективы

Глава 2. Организация работы и методология исследований

2.1 Организация работы и схема проведения исследований

2.2 Объекты исследований

2.3 Методы экспериментальных исследований

2.4 Обработка результатов экспериментов с применением математической статистики и компьютерных программ

Глава 3. Изучение взаимодействия хитозана с протеинами и липидами молока

3.1 Исследование эффективности процесса коацервации протеинов и липидов молока с применением хитозана под влиянием различных факторов

3.2 Исследование влияния содержания жира в молочном сырье на

процесс коацервации

3.3 Изучение влияния рН смеси на эффективность коацервации протеинов и липидов

3.4 Механизм образования коацерватов

Глава 4. Исследование качественного состава молочного белково-жирового концентрата и разработка технологии продуктов на его основе

4.1 Определение химического состава опытных образцов

4.2 Определение хранимоспособности белково-жирового концентрата

4.3 Оценка пищевой и биологической ценности белково-жирового концентрата

4.4 Технологические режимы процесса выработки молочного белково-жирового концентрата

4.5 Аппаратурно-процессовое оформление технологии молочного белково-жирового концентрата

4.6 Технико-экономическое обоснование производства молочного белково-жирового концентрата с хитозаном

4.7 Мониторинг качества и безопасности технологии производства молочного белково-жирового концентрата

4.8 Разработка рецептур продуктов на основе молочного белково-жирового концентрата

Основные результаты и выводы

Список сокращений и условных обозначений

Список литературы

Приложения

Приложение А. Акт проведения опытно-промышленной выработки

Приложение Б. Акт проведения опытно-промышленной выработки

Приложение В. Проект ТУ на пасту «Пикантная»

Приложение Г. Протокол испытаний № 1-04205 от

Приложение Д. Протокол испытаний № 1 -04206 от

Приложение Е. Протокол испытаний № 1-04205 от

Приложение Ж. Протокол испытаний № 1-04206 от

Приложение З. Протокол лабораторных исследований № 6387 от

19

Приложение И. Протокол лабораторных исследований № 6388 от

19

Приложение К. Протокол лабораторных исследований № 6386 от

19

Приложение Л. Протокол испытаний № К-2136 от