**Пастушкова Екатерина Владимировна Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

доктор наук Пастушкова Екатерина Владимировна

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ ПО ТЕМЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

1. 1 Анализ факторов, обусловливающих возникновение неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью

1.1.1 Влияние техногенной нагрузки на здоровье человека

1.1.2 Влияние обменных процессов и психологической нагрузки на возникновение неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью

1.1.3 Роль питания в профилактике неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью

1.2 Функциональные продукты питания и их роль в реализации государственной политики здорового питания

1.3 Лекарственно-техническое сырье как источник антиоксидантов

1.3.1 Оценка ресурсов лекарственно-технического сырья, произрастающего в Свердловской области

1.3.2 Скрининг лекарственно-технического сырья, произрастающего

в Свердловской области

1.4 Современные подходы к разработке функциональных продуктов питания

1.5 Анализ методов повышения эффективности процесса экстракции биологически активных веществ

Заключение по обзору литературы

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Организация работы и объекты исследований

2.2 Методы исследований

ГЛАВА 3. АНАЛИЗ РЫНКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И УСТАНОВЛЕНИЕ НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМЫХ СВОЙСТВ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

3.1 Анализ рынка специализированных пищевых продуктов

3.2 Маркетинговое исследование рынка и патентный поиск аналогов

3.3 Выявление и анализ свойств продуктов антиоксидантной направленности, наиболее значимых для потребителей

Заключение по главе

ГЛАВА 4. НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ВЫЗВАННЫХ АНТИОКСИДАНТНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТЬЮ

4.1 Оценка социально-экологического состояния Свердловской области

4.1.1 Анализ экологической обстановки в Свердловской области

4.1.2 Исследование заболеваемости, обусловленной техногенными факторами

4.1.3 Исследование заболеваемости, обусловленной фактором питания 111 4.2 Разработка методики количественной оценки факторов воздействия на

возникновение неинфекционных заболеваний, вызванных антиокси-

дантной недостаточностью

4.2.1 Разработка методики оценки степени воздействия факторов, влияющих на возникновение неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью

4.2.2 Практическая реализация методики оценки степени воздействия факторов, влияющих на возникновение неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью, в регионах Российской Федерации

Заключение по главе

ГЛАВА 5. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА АНТИОКСИДАНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ

5.1 Выбор и оценка качества ингредиентов для производства антиоксидант-ных комплексов

5.2 Влияние химического состава и биологически активных веществ исследуемого лекарственно-технического сырья на антиоксидантную активность

5.3 Моделирование состава антиоксидантных комплексов на основе методов линейного программирования

5.4 Разработка рецептуры антиоксидантного комплекса на основе математического моделирования

5.5 Разработка технологии производства антиоксидантных комплексов

5.6 Обоснование применения давления в технологии получения антиоксидантных комплексов

5.7 Товароведная оценка качества антиоксидантных комплексов

Заключение по главе

ГЛАВА 6. ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ АНТИОКСИДАНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ В РЕЦЕПТУРАХ ЧАЙНОЙ ПРОДУКЦИИ

6.1 Разработка рецептур и товароведная оценка качества чайных напитков

с добавлением антиоксидантных комплексов

6.1.1 Разработка рецептур чая с добавлением антиоксидантного комплекса

6.1.2 Исследование качества чая с добавлением антиоксидантного комплекса в процессе хранения

6.2 Разработка и товароведная оценка концентрата чайного напитка/сиропа антиоксидантной направленности

6.2.1 Разработка рецептур и технологии концентрата чайного напитка/ сиропа антиоксидантной направленности

6.2.2 Исследование показателей качества концентрата чайного напитка/ сиропа антиоксидантной направленности в процессе производства

и хранения

6.3 Разработка рецептур и товароведная оценка качества чайных напитков на основе кипрея узколистного

6.3.1 Разработка рецептур чайных напитков на основе кипрея узколистного

6.3.2 Исследование показателей качества чайных напитков на основе кипрея узколистного в процессе производства и хранения

Заключение по главе

ГЛАВА 7. ОЦЕНКА МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ЧАЙНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОФИЛАКТИКЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ВЫЗВАННЫХ АНТИОКСИДАНТНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТЬЮ

7.1 Доклинические испытания на лабораторных животных

7.2 Клинические испытания на добровольцах (натурные наблюдения). Влияние разработанных моделей чайной продукции на антиоксидант-ную систему защиты организма

Заключение по главе

ЗАКЛЮЧЕНИЕ