**Ускова Дарья Геннадьевна Формирование и оценка качества йогуртов с использованием фукоидана и ультразвуковой микронизации**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Ускова Дарья Геннадьевна

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ

ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Молоко и молочные продукты в гомеостазе человека

1.2 Функциональные свойства кисломолочных продуктов, подходы и методы их модификации

1.2.1 Пробиотические свойства кисломолочных продуктов

1.2.2 Пищевые ингредиенты пребиотического действия в технологиях кисломолочных продуктов

1.3 Современные методы физического, электрофизического и биохимического воздействия в технологиях молочных продуктов

1.3.1 Методы физического и электрофизического воздействия

1.3.2 Методы биохимического воздействия

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ

ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1 Методология проведения экспериментальных исследований

2.2 Объекты и методы исследования

ГЛАВА 3. АНАЛИЗ РЫНКА КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ И

СТРУКТУРЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ

3.1 Ассортимент кисломолочных продуктов, реализуемых предприятиями розничной торговли на территории Курганской и Челябинской областей

3.2 Анализ структуры потребительских предпочтений и определение приоритетной направленности выбора йогуртов

ГЛАВА 4. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ И ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ УЛУЧШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ЙОГУРТОВ

4.1 Товароведная оценка качества йогуртов, реализуемых на потребительском рынке Курганской и Челябинской областей

4.2 Оценка процессов подготовки молочного сырья в технологии производства йогуртов

4.3 Оптимизация технологического процесса восстановления сухого обезжиренного молока для производства йогуртов

4.4 Исследование заквасочной микрофлоры, используемой

молочными предприятиями в технологиях йогуртов

ГЛАВА 5. ИССЛЕДОВАНИЕ ДУАЛЬНОГО ПОДХОДА ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И УЛУЧШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ЙОГУРТОВ

5.1 Влияние ультразвукового воздействия на качество йогуртов, полученных на основе восстановленного сухого обезжиренного молока

5.2 Исследование влияния дуального подхода на формирование качества и функциональных свойств йогуртов

5.3 Исследование качества и потребительских свойств йогуртов, полученных на основе дуального подхода, в процессе хранения

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Приложение А - Акты внедрения

Приложение Б - Патенты на изобретения

Приложение В - Ассортимент продукции про-, пре- и синбиотического

действия

Приложение Г - Анкета для исследования потребительских предпочтений

при выборе йогуртов

Приложение Д - Эталонная балльная шкала оценки качества по

органолептическим показателям

Приложение Е - Схемы производства йогуртов