Таибова Динара Седрединовна Разработка технологии производства фруктово-ягодной пастилы функционального назначения

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Таибова Динара Седрединовна

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. АНАЛИТИЧЕКИИ ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации

1.2.Распространение, пищевая ценность и полезные свойства инжира

1.3 Инжир для переработки

1.4 Распространение и пищевая ценность земляники

1.5. Переработка земляники

1.6 Производство здоровых продуктов питания

2.УСЛОВИЯ, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИИ

2.1 Условия проведения исследований

2.2 Объекты исследований

2.3 Материалы и методы исследований

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИИ

3.1 Пищевая ценность исследуемых сортов земляники

3.2 Товарно-технологические свойства ягод свежей земляники

3.2 Пищевая ценность исследуемых сортов инжира

3.3 Товарно-технологические свойства плодов инжира

3.4 Разработка технологии производства фруктовой пастилы натуральной из ягод земляники

3.5 Влияние способов обработки на показатели качества полуфабрикатов

3.6 Влияние обработки ЭМП СВЧ на обсемененность полуфабрикатов

3.7 Разработка технологии производства пастильных изделий из плодов инжира

3.8 Влияние режимов сушки на показатели качества пастильных изделий из инжира

3.8 Составление и расчет рецептур на пастильные изделия из ягод земляники и плодов инжира

3.9 Определение показателей качества и пищевой ценности пастильных изделий из земляники и инжира

3.10 Микробиологические показатели пастилы фруктовой

3.11 Гигиенические показатели

3.12 Расчет содержания функциональных пищевых ингредиентов в разработанных образцах пастилы фруктовой натуральной

3.13 Экономическая эффективность производства пастилы фруктовой

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПРОИЗВОДСТВУ

ПЕРСПЕКТИВЫ ДАЛЬНЕЙШЕЙ РАЗРАБОТКИ ТЕМЫ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ