**Баранова Зинаида Андреевна Разработка и оценка потребительских свойств жировых смесей для кондитерских глазурей**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Баранова Зинаида Андреевна

Введение

1 Аналитический обзор

1.1 Современные тенденции и проблемы при производстве шоколада и глазировании кондитерских изделий

1.2 Характеристика масел и жиров, применяемых при производстве шоколада и глазурей

1.3 Факторы, влияющие на качество и технологические свойства шоколада и глазурей

1.4 Способы получения альтернатив масла-какао

2 Методическая часть

2.1 Объекты исследования

2.2 Методы исследования

2.2.1 Определение физико-химических показателей

2.2.1.1 Определение кислотного числа жира

2.2.1.2 Определение степени усадки жировых основ для

ЗМК

2.2.1.3 Определение кривой скорости охлаждения и температуры застывания жировых смесей по

методу Дженсона

2.2.1.4 Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса

2.2.1.5 Определение температуры плавления

2.2.1.6 Определение характеристик плавления жиров с применением термосистемы Меттлер Толедо

2.2.1.7 Жирнокислотный состав жировых смесей

2.2.1.8 Определение йодного числа жировых смесей

2.2.1.9 Определение количества трансизомеров жирных кислот в жировых смесях

2.2.1.10 Определение триглицеридного состава жировых

композиций методом жидкостной хроматографии

2.2.3 Определение структурно-механических характеристик

2.2.3.1 Определение твердости глазурей

2.2.3.2 Определение пластической вязкости и предела текучести глазурей

2.2.3.3 Определение коэффициента кристаллизации

БиЫег ВС1

2.2.4 Определение сенсорных характеристик опытных

образцов глазурей

2.2.5 Моделирование и оптимизация состава жировых

полуфабрикатов

3 Экспериментальная часть

3.1 Формирование технологических характеристик кондитерских глазурей на основе потребительских предпочтений

3.2 Выбор компонентов для разработки состава жировых полуфабрикатов для кондитерской глазури

3.3 Обоснование способа получения жирового полуфабриката

для кондитерской глазури

3.4 Разработка рецептуры кондитерской глазури на новых видах жировых полуфабрикатов

3.5 Исследование реологических свойств кондитерских глазурей

на новых жировых полуфабрикатах

3.6 Оценка потребительских свойств кондитерских глазурей на

новых жировых полуфабрикатах в процессе хранения

Выводы

Список использованных источников

Приложения