**Вяткин Антон Владимирович Разработка напитков для общественного питания на основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Вяткин Антон Владимирович

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Понятие, причины и последствия развития окислительного стресса

1.2 Механизм действия и источники антиоксидантов

1.3 Современные методы измерения общей антиоксидантной активности

Заключение по литературному обзору

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1 Организация работы и объекты исследования

2.2 Методы исследования

ГЛАВА 3. ПРЕДПОСЫЛКИ РАЗРАБОТКИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ АНТИ-

ОКСИДАНТНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1 Оценка рынка общественного питания и выявление потребительских предпочтений в отношении выбора безалкогольных напитков

3.2 Сравнительная оценка антиоксидантных свойств байхового чая как сырья для производства горячих напитков антиоксидантной направленности

3.3 Исследование химического состава и общей антиоксидантной активности сырья растительного происхождения, произрастающего в Свердловской области

3.4 Исследование химического состава и общей антиоксидантной активности дополнительного сырья растительного происхождения

Заключение по главе

ГЛАВА 4. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ТЕХНОЛОГИИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ АНТИОКСИДАНТНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1 Разработка технологии получения замороженных полуфабрикатов

4.1.1 Разработка технологии замороженного полуфабриката из плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области

4.1.2 Изменение физико-химических показателей замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод в процессе низкотемпературного хранения

4.2 Разработка ассортимента горячих напитков на основе плодов и ягод с добавлением чая для предприятий общественного питания

4.3 Исследование антиоксидантной активности и физико-химических показателей разработанных горячих напитков антиоксидантной направленности

Заключение по главе

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Приложение А - Организация социологического исследования

Приложение Б - Матрица совместимости рецептурных компонентов горячих

напитков

Приложение В - Патент РФ № 2711079 «Способ получения замороженного

полуфабриката из плодово-ягодного сырья для приготовления фруктового чая»

Приложение Г - ТУ 10.39.21-005-36968183-2020 «Замороженные полуфабрикаты из плодов и ягод»

Приложение Д - Технико-технологические карты

Приложение Е - Акты внедрения