**Кременевская Марианна Игоревна Научные основы технологий глубокой переработки коллагенсодержащего сырья для получения продуктов с заданными свойствами**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

доктор наук Кременевская Марианна Игоревна

ВВЕДЕНИЕ

1. ОБЗОР ТЕОРЕТИЧЕСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ

ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ БЕЛКОВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

1.1. Побочные коллагенсодержащие продукты мясо- и птицеперерабатывающих

производств

1.2. Особенности структуры и формы связи в коллагенсодержащих побочных

продуктах мясо- и птицеперерабатывающих производств

1.3. Кинетические закономерности гидролиза колллагенсодержащего сырья,

осуществляемого в присутствии химических реагентов

1.4. Влияние методов обработки коллагенсодержащего сырья на свойства

белковых ингредиентов

1.5. Применение белковых ингредиентов из сырья животного происхождения в

производстве мясных продуктов и для нужд сельского хозяйства

2. МЕТОДОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1. Последовательность проведения, объекты и методы исследований,

аппаратурное оформление процесса гидролиза побочных продуктов мясо- и

птицепереработки

2.2. Методология исследований использования белковых ингредиентов в

производстве продуктов питания, методы исследований сырья и готовой

продукции, описание основного технологического оборудования

2.3. Методология исследований использования замороженной продукции,

выращенной с применением БИП СГ, в кондитерских изделиях

3. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ГЛУБИНЫ МЯСО- И

ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКИ

3.1. Кинетические закономерности гидролиза белоксодержащих продуктов

3.2. Технология гидролиза и свойства жидких БИ

3.3. Использование белковых ингредиентов в пищевых продуктах убоя

3

3.4. Получение БИ спилка гольевого говяжьего и его применение, как стимулятора

роста и развития растений

4. ТЕПЛО- И МАССООБМЕННЫЕ ЗАКОНОМЕРНОСТИ ПРОЦЕССОВ

ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

4.1. Кинетические закономерности теплофизических процессов холодильной

обработки продуктов питания

4.2. Технологические аспекты холодильной обработки продуктов питания

4.3. Диффузионные процессы при холодильной обработке пищевых продуктов

4.4. Применение методов расчета массообмена в практике замораживания и

холодильного хранения

ОСНОВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И ВЫВОДЫ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А. Технический акт внедрения на модернизацию морозильного

аппарата

Приложение Б. Результаты исследований продолжительности холодильной

обработки продукции с БИ и их практическая реализация

Приложение В. Экспериментальные исследования продолжительности

холодильной обработки в аппарате с регулируемым движением

взвешенного слоя (СМАРДВС)

Приложение Г. Размораживание плодово-ягодного сырья

Приложение Д. Характеристика и схемы применения вспомогательного

сырья в технологиях изделий с замороженными фруктами

Приложение Е. Протоколы совместных испытаний кондитерских изделий

на ОАО «Смольнинский хлебозавод»

Приложение Ж. Сравнительная оценка опытных и расчетных величин

усушки объектов при холодильной обработке

Приложение И. Результаты исследования времени хранения объектов,

замороженных в различных скороморозильных аппаратах

Приложение К. Характеристика сублимационно подсушенного сырья

Приложение Л. Титульные листы документации на получение и применение

БИ свиной шкуры

Приложение М. Результаты биохимических исследований, протоколы

испытаний образцов БИ, технические акты внедрения на продукцию с БИ,

расчет производства БИ из МКПО переработки мяса птицы

4

Приложение Н. Техническая документация производственных испытаний и

использования БИ в технологиях колбасных изделий

Приложение П. Технологические схемы гидролиза коллагенсодержащего

сырья

Приложение Р. Технические акты внедрения стимулятора роста и развития

растений

5