**Тиунов Владислав Михайлович Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Тиунов Владислав Михайлович

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Проблемы алиментарных заболеваний в России и мире

1.2 Целиакия как вид алиментарно-зависимых заболеваний

1.3 Возможности использования нетрадиционного сырья при разработке продуктов для больных целиакией

1.4 Исследование ассортимента безглютеновых продуктов, реализуемых на потребительском рынке Российской Федерации

1.5 Заключение по обзору литературы

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Организация эксперимента

2.2 Объекты и методы исследования

ГЛАВА 3. ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА РЕЦЕПТУРНЫХ КОМПОНЕНТОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

3.1 Анализ ассортимента безглютеновых продуктов, реализуемых

на потребительском рынке Свердловской области

3.2 Исследование пищевой ценности и функционально-технологических свойств безглютенового сырья

3.3 Разработка рецептур, технологии и оценка качества мучных кулинарных изделий из безглютеновых видов муки

3.3.1 Разработка рецептур, технологии и оценка качества блинов из безглютеновых смесей рисовой, кукурузной, амарантовой и соевой муки

3.3.2 Разработка рецептур, технологии и оценка качества блинчиков с начинками из безглютеновых видов муки

3.3.3 Разработка рецептур, технологии и оценка качества оладий

из безглютеновых видов муки

3.3.4 Исследование изменения показателей в процессе хранения. Установление регламентируемых показателей качества блинчиков, блинов, оладий из безглютеновых видов муки

3.4 Разработка рецептур и технологии полуфабриката - сухих безглютеновых смесей для приготовления блинов и оладий

3.4.1 Разработка рецептуры и технологии полуфабриката - сухой безглютеновой смеси

3.4.2 Разработка технологии получения полуфабриката - сухой безглютеновой смеси

3.4.3 Исследование изменения показателей в процессе хранения полуфабриката - сухой безглютеновой смеси

ГЛАВА 4. РАЗРАБОТКА РАЦИОНОВ ДЛЯ БОЛЬНЫХ ЦЕЛИАКИЕЙ

4.1 Общие принципы к разработке рационов для детей с целиакией, обучающихся в ДОО

4.2 Разработка двухнедельного меню для детей с целиакией, обучающихся в ДОО

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Приложение А - Пищевая ценность блинов, 100 г

Приложение Б - Пищевая ценность блинчиков с начинками, 100 г

Приложение В - Пищевая ценность оладий, 100 г

Приложение Г - Технико-технологическая карта «Блины безглютеновые

из рисовой и амарантовой муки»

Приложение Д - Технико-технологическая карта «Блины безглютеновые

из рисовой и кукурузной муки»

Приложение Е - Технико-технологическая карта «Блины безглютеновые

из рисовой и соевой муки»

Приложение Ж - Технико-технологическая карта «Блинчики безглютеновые

из рисовой и амарантовов муки»

Приложение И - Технико-технологическая карта «Блинчики безглютеновые

из рисовой и кукурузной муки»

Приложение К - Технико-технологическая карта № 346 «Блинчики безглютеновые из рисовой и соевой муки»

Приложение Л - Технико-технологическая карта № 344 «Оладьи безглютеновые из рисовой и амарантовой муки»

Приложение М - Технико-технологическая карта № 345 «Оладьи безглютеновые из рисовой и кукурузной муки»

Приложение Н - Технико-технологическая карта № 346 «Оладьи безглютеновые из рисовой и соевой муки»

Приложение П - Акты промышленной апробации

Приложение Р - Технические условия «Блинчики, блины, оладьи из безглю-

теновых видов муки»

Приложение С - Акт внедрения на предприятие ООО ГК «Кейтеринбург»

(Качканарский филиал)

Приложение Т - Методические рекомендации по организации питания дошкольников с пищевой аллергией на глютен

Приложение У - Анализ химического состава рациона питания детей

(3-7 лет) с целиакией, обучающихся в ДОО

Приложение Ф - ТУ и ТИ 15.61.24-008-65050115-2019 «Полуфабрикат - сухая безглютеновая смесь для блинов, оладий»

Приложение Х - Свидетельство о регистрации программы для ЭВМ «Компьютерная программа для подбора безглютеновых рецептурных компонентов» (№ 20196602017 от 02.08.2019 г.)

Приложение Ц - Акт внедрения материалов диссертационного исследования

в учебный процесс кафедры технологии питания