Шапкарина Альбина Иргалиевна Разработка мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности на основе тритикалевой муки сорта «Укро»

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Шапкарина Альбина Иргалиевна

ВВЕДЕНИЕ

Глава 1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Анализ современного состояния рынка мучных кондитерских изделий

1.2 Современные способы производства мучных кондитерских изделий

1.3 Перспективы применения тритикалевой муки в производстве мучных кондитерских изделий

1.4 Механизм образования теста

1.5 Способы разрыхления теста

1.6 Анализ обзора литературы и постановка задач исследования

Глава 2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Организация эксперимента и схема экспериментальных исследований

2.2 Объекты и методы исследования свойств сырья

2.3 Методика получения сбивных полуфабрикатов

2.4 Методы определения органолептических и физико-химических свойств полуфабрикатов мучных кондитерских изделий из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

2.5 Методы исследования качества готовых изделий из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

2.6 Методика расчета основных показателей пищевой

ценности изделий

2.7 Математические методы обработки экспериментальных данных

Глава 3 РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ НА ОСНОВЕ ТРИТИКАЛЕВОЙ МУКИ СОРТА «УКРО» СЕЯНОЙ

3.1 Обоснование выбора обогатителей при производстве

сахарного печенья

3.2 Исследование влияния ячменно-солодового экстракта на устойчивость эмульсии и качества готовых изделий

3.3 Влияние дозировки обогатителей на показатели качества

готовых изделий

3.4 Определение содержания ароматобразующих веществ

сахарного печенья из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

3.5 Исследование свойств сахарного печенья на основе

тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной в процессе хранения

3.6 Определение показателей пищевой ценности сахарного печенья

3.7 Разработка структурной схемы производства сахарного печенья

из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

3.8 Расчет экономической эффективности сахарного печенья

из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

Глава 4 РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ СБИВНОГО БИСКВИТА НА ОСНОВЕ ТРИТИКАЛЕВОЙ МУКИ СОРТА «УКРО» СЕЯНОЙ

4.1 Обоснование выбора обогатителей при производстве сбивного бисквита

4.2 Исследование влияния тритикалевой муки на

пенообразующую способность теста

4.3 Исследование влияния рецептурных компонентов на

процесс пенообразования теста

4.4 Анализ основных процессов получения сбивного бисквитного

теста из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

4.5 Определение оптимальных параметров замеса бисквитного

теста из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

4.6 Определение оптимального рецептурного состава сбивного бисквита из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

4.7 Изучение влияния дозировки обогатителей на показатели

качества теста и готового изделия

4.8 Механизм разрыхления структуры теста при

интенсивном механическом перемешивании и его обогащении

4.9 Разработка структурной схемы производства сбивных бисквитов

из тритикалевой муки сорта "Укро" сеяной

4.10 Определение ароматобразующих веществ сбивных бисквитов

из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

4.11 Изменение показателей качества сбивных бисквитов из тритикалевой муки сорта "Укро" в процессе хранения

4.12 Определение пищевой, биологической и энергетической ценности, удовлетворение суточной потребности человека в

макро - и микронутриентах сбивных бисквитов из тритикалевой муки

сорта «Укро» сеяной

4.13 Расчет экономической эффективности сбивных бисквитов

из тритикалевой муки сорта «Укро» сеяной

Заключение

Список литературы

Приложения