Левашов Рамиль Раисович Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Левашов Рамиль Раисович

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Тенденции в ассортименте и технологиях хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

1.2 Проблемы питания и принципы обогащения пищевых продуктов

1.3 Биологически активные вещества хвойных пород деревьев и использование добавок на их основе в пищевой промышленности

1.4 Обоснование использования комплексной добавки на основе растительного сырья

ГЛАВА 2 ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Сырье и материалы, используемые при проведении исследований

2.1.1 Характеристика объектов исследований

2.2 Методы исследований

2.2.1 Методы анализа сырья

2.2.2 Методы приготовления и оценка полуфабрикатов и готовых изделий

2.2.3 Методы исследования биологической активности экстрактов мучных изделий

2.2.4 Методы статистической обработки результатов

ГЛАВА 3 ВЛИЯНИЕ КОМПЛЕКСНОЙ ДОБАВКИ НА

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ

3.1. Характеристика добавок растительного происхождения

3.2 Исследование влияния комплексной добавки на хлебопекарные свойства муки пшеничной первого сорта

3.3 Исследование влияния комплексной добавки на реологические свойства теста из муки пшеничной первого сорта

3.4 Исследование влияния комплексной добавки на

биотехнологические показатели хлебопекарных прессованных дрожжей

ГЛАВА 4 СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1 Разработка технологии хлеба из муки пшеничной первого сорта с активированными дрожжами

4.2 Разработка технологии хлеба из ржано-пшеничной муки с комплексной добавкой

ГЛАВА 5 СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

5.1 Исследование влияние комплексной добавки на показатели качества сахарного печенья

5.2 Исследование влияния биологически активной добавки «Абисиб

П» на показатели качества мучного кондитерского изделия во фритюре

ГЛАВА 6 АНТИОКСИДАНТНАЯ И АНТИГЕНОТОКСИЧЕСКАЯ АКТИВНОСТЬ ЭКСТРАКТОВ САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ И

ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ГЛАВА 7 ОЦЕНКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ

КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ