**Панкратьева Наталья Анатольевна Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная оценка**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Панкратьева Наталья Анатольевна

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ ХЛЕБА ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

1.1 Обоснование актуальности разработки хлеба длительного хранения из муки пшеничной

1.2 Систематизация основных проблем при производстве хлеба длительного хранения, связанных с низким качеством пшеничной муки

1.4 Отечественный и зарубежный опыт ингибирования картофельной болезни хлеба из пшеничной муки

1.5 Методы повышения биодоступности бетулина как компонента, способствующего увеличению срока годности хлеба из пшеничной муки

Заключение по главе

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1 Организация эксперимента

2.2 Объекты и материалы исследования

2.3 Методы исследования

ГЛАВА 3. МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В Г. ЕКАТЕРИНБУРГЕ В 2016-2017 ГГ

3.1 Инструментарий проведения мониторинга качества хлебобулочных изделий в рамках реализации стратегического проекта «Производство качественных продовольственных товаров - здоровый образ жизни горожан»

3.2 Результаты мониторинга качества хлебобулочных изделий в рамках реализации стратегического проекта «Производство качественных продовольственных товаров - здоровый образ жизни горожан»

3.2 Результаты лабораторного исследования показателей качества хлеба из пшеничной муки ведущих производителей, представленных на рынке г. Екатеринбурга в 2016-2017 гг

Заключение по главе

ГЛАВА 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К РАЗРАБОТКЕ ХЛЕБА ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

4.1 Разработка инструментария оценки степени зараженности хлеба из пшеничной муки картофельной болезнью

4.2 Разработка экспресс-метода количественной оценки зараженности пшеничной муки спорами Вас. яиЫШя

4.3 Разработка описательной балльной шкалы для оценки степени зараженности хлеба из пшеничной муки картофельной болезнью

4.4 Разработка рецептуры хлеба длительного хранения из пшеничной муки

с комплексной добавкой «Бетуларин»

4.4.1 Разработка рецептуры комплексной добавки «Бетуларин» и исследование ее влияния на хлебопекарные свойства пшеничной муки

4.4.2 Изучение динамики показателей качества хлеба из пшеничной муки

с комплексной добавкой «Бетуларин» в процессе хранения

4.4.3 Разработка рецептуры хлеба длительного хранения «Жито» и его товароведная оценка

4.5 Разработка рецептуры хлеба длительного хранения из пшеничной муки

с использованием наносуспензии бетулина

4.5.1 Разработка технологии получения наносуспензии бетулина конденсационным методом

4.5.2 Установление регламентируемых показателей качества наносуспензии бетулина

4.5.3 Исследование влияния эмульгаторов в составе наносуспензии бету-лина на качество хлеба из пшеничной муки

4.5.4 Исследование динамики показателей качества при хранении хлеба

из пшеничной муки с наносуспензией бетулина

4.5.5 Разработка рецептуры хлеба длительного хранения «Хлебушко»

и его товароведная оценка

4.6 Изучение влияния амилозы пшеничной муки на процесс черствения хлеба

в процессе его хранения

4.6.1 Изучение влияния амилозы пшеничной муки на процесс черствения хлеба в процессе его хранения

4.6.2 Оценка влияния содержания амилозы на развитие картофельной болезни хлеба из пшеничной муки во время хранения

4.7 Сравнительная оценка предложенных способов увеличения срока годности хлеба из муки пшеничной

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Приложение А - Опросный лист для проведения мониторинга качества хлебобулочных изделий в рамках реализации стратегического проекта «Производство качественных продовольственных товаров - здоровый образ жизни

горожан»

Приложение Б - Технические условия ТУ 10.61.24-010-02069214-2019 «Комплексная добавка для хлеба „Бетуларин"»

Приложение В - Технологическая инструкция ТИ

«Комплексная добавка для хлеба „Бетуларин"»

Приложение Г - Технические условия ТУ 10.72.19-02069214-009-2019 «Хлеб длительного хранения „Хлебушко" из пшеничной муки первого сорта»

Приложение Д - Технологическая инструкция ТИ 10.72.19-02069214-009-2019 «Хлеб длительного хранения „Хлебушко" из пшеничной муки первого

сорта»

Приложение Е - Патент РФ № 2723520 «Способ подавления картофельной

болезни и плесневения»

Приложение Ж - Акты внедрения результатов диссертационных исследований

в ООО «Багет» (г. Челябинск)

Приложение И - Технические условия ТУ 10.72.11-012-02069214-2019 «Хлеб

из пшеничной муки „Жито" длительного хранения»

Приложение К - Технологическая инструкция ТИ

«Хлеб из пшеничной муки „Жито" длительного хранения

Приложение Л - Акт о внедрении результатов диссертационных исследований

в ООО Центр «Дегустатор» (г. Екатеринбург)

Приложение М - Акт о внедрении результатов диссертационных исследований на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «УрГЭУ»