**Чаплыгина Татьяна Валерьевна Исследование и разработка технологии обогащения молочных продуктов компонентами растительного происхождения с повышенными антиоксидантными характеристиками**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Чаплыгина Татьяна Валерьевна

Введение

Основная часть

Глава 1. Аналитический обзор по проблематике «Научно-практическая реализация подходов обогащения молочных продуктов растительными компонентами с улучшенными антиоксидантными

характеристиками»

1.1. Антиоксиданты и их источники

1.2. Повышение антиоксидантной активности растительного сырья

1.3. Сушка растительного сырья

1.4. Молочные продукты

1.5. Функциональные молочные продукты

Заключение по главе 1. Цель исследований

Глава 2. Методология и методы проведения исследований

2.1. Методология проведения экспериментальных исследований

2.2. Объекты и методы проведения исследований

2.2.1. Методика получения молочно-белковой основы

2.2.2. Методика определения физико-химических показателей

молочно-белковой основы

2.2.3 иУ-А-обработка свежих овощей

2.2.4. Методика определения физико-химических показателей овощей

2.2.5. Методика определения общего содержания фенольных соединений

2.2.6. Идентификация и количественное определение индивидуальных антиоксидантных соединений

2.2.7. Методика определения содержания фотосинтетических пигментов

2.2.8. Методика измерения активности антиоксидантных ферментов

2.2.9. Статистический анализ

Глава 3 Разработка технологии получения молочно-белковой основы

3.1. Предварительная подготовка сырья

3.2. Исследование процесса концентрирования белков молока

3.3. Кислотная коагуляция

3.4. Исследование процесса получения молочно-белковой основы

3.4.1. Традиционный способ получения творога

3.4.2. Мембранный способ получения творога

Заключение по главе

Глава 4. Разработка технологии повышения антиоксидантной активности

плодоовощной продукции

4.1. иУ-Л-обработка плодов томатов

4.2. иУ-Л-обработка плодов перца болгарского

4.3. Низкотемпературное хранение обработанных свежих овощей

(плоды томата, болгарского переца)

Заключение по главе

Глава 5. Разработка технологии производства обогащенного творожного

продукта

5.1. Подходы к организации производства обогащенных молочных продуктов компонентами растительного происхождения с повышенными антиоксидантными характеристиками

5.2. Разработка рецептуры и технологии производства обогащенного творожного продукта

5.3. Изучение физико - химических свойств и показателей безопасности творожного продукта

Заключение

Список литературы

Приложения

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение

Приложение