Содержание

Введение... 4

Глава 1

Обзор литературы... 10

1.1. Характеристика ягод брусники и клюквы... 10

1.2. Медико-биологические свойства ягод брусники и клюквы 21 1.2. Использование ягод брусники и клюквы и продуктов их переработки в пищевой технологии... 26

1.4. Роль биологически-активных добавок в питании... 27

1.5. Технологические аспекты производства паштетов... 33

Глава 2

Объекты и методы исследования... 38

2.1. Объекты исследования... 38

2.2. Методы исследования... 38

Глава 3

Исследование биохимических и микробиологических показателей

ягод брусники (Vaccinium vitis-idaea) и клюквы (Oxycoccus palustris)

из различных мест произрастания... 55

3.1. Биохимические показатели ягод брусники и клюквы... 55

3.2. Микробиологические исследования ягод брусники и клюквы... 73

Глава 4

Исследование биохимических, микробиологических показателей и функциональных свойств выжимок ягод брусники и клюквы, их влияния на качество мясорастительных паштетов ... 80

4.1. Исследование биохимических показателей выжимок ягод брусники и клюквы... 81

4.2. Исследование микробиологических показателей выжимок ягод брусники и клюквы... 91

4.3. Исследование функциональных свойств выжимок ягод брусники и клюквы... 95

4.4. Влияние выжимок ягод брусники и клюквы на свойства

мясорастительных паштетов функционального питания... 97

4.4.1. Влияние концентрации выжимок на структурно-механические свойства мясорастительных паштетов. Оптимизация рецептур... 99

4.4.2. Влияние выжимок ягод на микробиологические показатели мясорастительных паштетов и определение

их сроков хранения... 103

4.4.3. Исследование воздействия мясорастительных

паштетов на микрофлору кишечника человека... 111

Выводы... 116

Литература... 119

Приложения... 140