

ББК 36.84

Т 43

Рецензенты:

Г.А. Демиденко, д-р биол. наук, проф.,
зав. каф. ландшафтной архитектуры и ботаники
Института агроэкологических технологий Красноярского ГАУ
Е.А. Струпан, д-р техн. наук, проф. каф. технологии и организации
общественного питания Торгово-экономического института
Сибирского федерального университета

Т 43 ***Типсина, Н. Н.***
**Технология получения полуфабрикатов и кондитерских
изделий из плодов черемухи обыкновенной (*Padus avium* Mill.) /
Н. Н. Типсина, С. В. Глазырин; Красноярский государственный
аграрный университет. – Красноярск, 2021. – 144 с.**

ISBN 978-5-94617-487-9

В монографии освещены вопросы разработки полуфабрикатов и ассортимента изделий из плодов черемухи обыкновенной, технологии получения и технико-экономические показатели получения полуфабрикатов и изделий из плодов черемухи обыкновенной.

Предназначено для преподавателей, ученых, практических работников, а также магистров и аспирантов.

ББК 36.84

ISBN 978-5-94617-487-9

© Типсина Н.Н., Глазырин С.В., 2021
© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Глава 1. Современное состояние вопроса применения в пищевой промышленности плодов черемухи обыкновенной (<i>Padus avium</i> Mill.)	9
1.1. Анализ ареала и использования сырья из черемухи	9
1.2. Особенности химического состава плодов черемухи обыкновенной	13
1.3. Существующие технологии производства и применения полуфабрикатов	16
Глава 2. Объекты и методы исследования	24
2.1. Организация работы и структура исследования	24
2.2. Объекты исследования	26
2.3. Методы исследования	29
Глава 3. Разработка полуфабрикатов и ассортимента изделий из плодов черемухи обыкновенной	34
3.1. Получение и определение химического состава полуфабрикатов из плодов черемухи обыкновенной	34
3.2. Рецепттура, оценка органолептических показателей и пищевой ценности желеино-фруктового мармелада	49
3.3. Рецепттура, оценка органолептических показателей и пищевой ценности заварного пряника	56
3.4. Рецепттура, оценка органолептических показателей и пищевой ценности кекса	64
3.5. Рецепттура, оценка органолептических показателей и пищевой ценности пастилы	78
Глава 4. Технологии получения полуфабрикатов и изделий из плодов черемухи обыкновенной	89
4.1. Технологическая схема получения полуфабрикатов и изделий из плодов черемухи обыкновенной	89

4.2. Моделирование процессов получения желеино-фруктового мармелада и заварного пряника	96
4.3. Испытание протиочно-финишированной машины, спроектированной для обработки плодов черемухи	105
Глава 5. Техничко-экономические показатели получения полуфабрикатов и изделий из плодов черемухи обыкновенной	113
5.1. Затраты на технологическое оборудование и его содержание	113
5.2. Экономическая эффективность технологии получения полуфабрикатов и изделий из черемухи обыкновенной	116
Заключение	125
Литература	127
Приложение А	143