

Министерство образования и науки Российской Федерации
Сибирский федеральный университет

Т. Н. Сафронова, Л. Г. Ермош, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза

СПОСОБЫ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Монография

Красноярск
СФУ
2016

УДК 664.6
ББК 36.83+36.817
С739

Рецензенты:

В. Т. Манчук, доктор медицинских наук, профессор, научный руководитель ГУ НИИ медицинских проблем Севера СО РАН, член-корреспондент РАМН;

Н. А. Величко, доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой института пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета

С739 Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий : монография / Т. Н. Сафронова, Л. Г. Ермош, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2016. – 172 с.
ISBN 978-5-7638-3501-4

В монографии представлены результаты научной работы по повышению пищевой ценности булочных изделий путем введения в них пищевых добавок растительного происхождения.

Предназначена преподавателям вузов, ведущим подготовку инженеров и технологов предприятий общественного питания, аспирантам, магистрантам, практическим работникам сферы общественного питания.

Электронный вариант издания см.:
<http://catalog.sfu-kras.ru>

УДК 664.6
ББК 36.83+36.817

ISBN 978-5-7638-3501-4

© Сибирский федеральный университет, 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Глава 1. Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Пути повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий.....	7
1.1. Роль хлебобулочных изделий в питании человека.....	7
1.2. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.....	10
1.3. Способы повышения пищевой ценности булочных изделий.....	13
1.4. Способы повышения качества замороженного хлеба.....	30
Глава 2. Совершенствование качественных характеристик и повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий с использованием продуктов из клубней топинамбура	38
2.1. Продукты переработки топинамбура – ценное пищевое сырье для повышения качества хлебобулочных изделий	38
2.2. Методы исследования.....	40
2.3. Расширение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности с применением комбинированного пюре	45
2.3.1. Особенности структурообразования дрожжевого опарного теста с пюре «Тыква-топинамбур»	46
2.3.2. Исследование возможности уменьшения содержания дрожжей в рецептуре сдобных булочных изделий.....	53
2.3.3. Формирование показателей качества готовых изделий. Определение оптимального рецептурного состава	57
2.4. Использование муки топинамбура для повышения качества изделий из дрожжевого безопарного теста	63
2.4.1. Изменение качественных показателей теста с мукой из топинамбура	63
2.4.2. Определение показателей качества готовых изделий. Выбор оптимальной рецептуры	69
2.5. Оптимизация технологического процесса производства хлебобулочных изделий	75
2.5.1. Влияние комбинированного пюре и муки из топинамбура на продолжительность брожения теста.....	76
2.5.2. Использование пароконвекционного аппарата для сокращения технологического процесса выпечки изделий ...	79
2.5.3. Оценка пищевой ценности и обоснование сроков годности новых видов изделий.....	80

2.6. Применение муки из топинамбура в качестве структурообразователя замороженных хлебобулочных изделий	86
2.6.1. Обоснование криопротекторных свойств муки из топинамбура	89
2.6.2. Влияние температурных режимов пароконвекционной выпечки на качество готовых изделий	101
2.6.3. Определение сроков низкотемпературного хранения замороженных хлебобулочных полуфабрикатов различной степени обработки	103
2.7. Анализ пищевой ценности хлебобулочных изделий, выпеченных из замороженных полуфабрикатов	109
Глава 3. Совершенствование качественных характеристик и повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий с использованием продуктов из пророщенного зерна пшеницы	111
3.1. Пророщенное зерно пшеницы – ценное пищевое сырье для повышения качества хлебобулочных изделий	111
3.2. Методы исследования	114
3.3. Разработка технологии мучных полуфабрикатов и готовых изделий из дрожжевого опарного теста с использованием пасты из пророщенного зерна пшеницы	119
3.4. Разработка технологии мучных полуфабрикатов и готовых изделий из дрожжевого опарного теста с использованием муки из пророщенного зерна пшеницы	133
Заключение	152
Список литературы	155
Приложение А	167
Приложение Б	169