

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	6
I. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР.....	7
1.1. Перспективы развития технологии производства наливных низкожирных маргаринов.....	7
1.2. Маргарины, их пищевая ценность.....	14
1.3. Научно-практические аспекты производства низкокалорийных маргаринов.....	20
1.4. Диетические (низкокалорийные) маргарины, их состав и назначение.....	27
Заключение по литературному обзору.....	35
II. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ	36
2.1. Цели и задачи исследования.....	36
2.2. Характеристика объектов в исследовании.....	37
2.3. Методы исследования, применявшиеся в работе	
2.3.1. Вискозиметрия	47
2.3.2. Определение стойкости эмульсии	47
2.3.3. Реологические методы исследования эмульсионных систем.....	47
2.3.4. Органолептический метод определения показателей качества маргарина	48
2.3.5. Определение кислотности маргарина.....	50
2.4. Результаты исследования и их анализ	
2.4.1. Принципы составления рецептур маргарина.....	51
2.4.2. Значение процессов кристаллизации маргаринов.....	54
2.4.3. Разработка рецептур наливных маргаринов с пектинами и исследование реологических характеристик.....	61
2.4.4. Исследование реологических свойств маргариновых эмульсий, содержащих пектин.....	71