

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
I. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР.....	5
1.1. Эмульсионные продукты .....	5
1.2. Теоретические основы образования эмульсий и критерии.....	13
1.3. Структурно – реологические свойства пищевых концентрированных эмульсий.....	19
1.4. Подготовка жирового сырья для производства майонеза.....	23
1.5. Заключение по литературному обзору.....	29
II. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ .....	30
2.1. Цель и задачи ВКР .....	30
2.2. Объекты исследования.....	31
2.3. Методы исследования .....	37
2.3.1 Метод определения вязкости растворов эффективных добавок.....	37
2.3.2. Метод межфазного натяжения.....	37
2.3.3. Метод определения устойчивости эмульсий .....	38
2.4. Результаты экспериментов.....	40
2.4.1. Исследование растворов эффективных добавок.....	40
2.4.2. Исследование реологических свойств майонезов с добавками .....	47
2.4.3. Разработка научно – обоснованных рецептур майонезов.....	50
III. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ .....	60
IV. ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ .....	62
4.1. Введение.....	62
4.2. Продовольственная безопасность РФ – состояние экономики страны...	63
4.3. Требования к качеству и безопасности.....	65
4.4. Анализ рисков основных технологических процессов при производстве майонеза .....	69
4.5. Уборка помещений .....	77
4.6. Заключение .....	80
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	81
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	82