

УДК 664.002.2(076.5)
Т 384

Коллектив авторов

*Е.С. Бычкова, А.Н. Сапожников, И.В. Мацейчик,
А.Л. Бычков, А.В. Копылова*

Рецензенты:

д-р техн. наук, доцент,
руководитель СибНИТИП СФНЦА РАН *О.К. Мотовилов*
канд. экон. наук, доцент,
зав. кафедрой ТОПП НГТУ *Л.Н. Рождественская*

Учебное пособие подготовлено на кафедре технологии
и организации пищевых производств
Новосибирского государственного технического университета

Т 384 **Технология производства продукции функционального назначения:** учебное пособие / Е.С. Бычкова, А.Н. Сапожников, И.В. Мацейчик и др. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2021. – 100 с.
ISBN 978-5-7782-4257-9

Учебное пособие по дисциплине «Технология производства продукции функционального назначения» предназначено для студентов высших учебных заведений направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

В пособии рассмотрены общая характеристика функциональных продуктов питания, научные принципы обогащения пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Приведены характеристики отдельных функциональных ингредиентов растительного происхождения, примеры разработки комбинированных продуктов функционального назначения и перспективы разработки функциональных продуктов питания с пробиотической основой. Изучены современные технологические решения в области разработки функциональных продуктов питания. Особое внимание уделено механохимическому способу получения биологически активных добавок и процессу инкапсуляции.

УДК 664.002.2(076.5)

ISBN 978-5-7782-4257-9

© Коллектив авторов, 2021
© Новосибирский государственный
технический университет 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания	5
1.1. Отечественные и зарубежные подходы к определению понятия «функциональный пищевой продукт»	5
1.2. Нормативная база в области функционального питания. Основные определения и понятия	9
1.3. Отличительные особенности функциональных продуктов питания перед другими категориями товаров с оздоровительным назначением	15
1.4. Международные подходы в области классификации функциональных продуктов питания	22
1.5. Основы производства функциональных продуктов питания	27
1.6. Требования, предъявляемые к маркировке функциональных пищевых продуктов	32
Глава 2. Научные принципы обогащения пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами	34
2.1. Научные принципы обогащения пищевых продуктов нутриентами	34
2.2. Практическая реализация обогащения пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами	40
Глава 3. Разработка продуктов функционального назначения с использованием растительного и животного сырья	44
3.1. Использование пищевых волокон в производстве продуктов функционального назначения	44

3.2. Получение порошкообразных пищевых добавок из растительного сырья для разработки продуктов функционального назначения	51
3.3. Разработка комбинированных продуктов функционального назначения на основе животного сырья.....	55
Глава 4. Перспективы разработки функциональных продуктов с пробиотической основой.....	60
Глава 5. Способы обработки растительного сырья с целью получения продуктов функционального назначения	67
Заключение.....	83
Библиографический список	84