




**В.В. ИЛЛАРИОНОВА, Ф.Л. КУДЗИЕВА,
Т.В. ПЕРШАКОВА**

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ
ОБОСНОВАНИЕ
ПРИМЕНЕНИЯ ЛЕЦИТИНОВ
ПОДСОЛНЕЧНЫХ МАСЕЛ
В ПРОИЗВОДСТВЕ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**



В.В. ИЛЛАРИОНОВА, Ф.Л. КУДЗИЕВА, Т.В. ПЕРШАКОВА

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ
ПРИМЕНЕНИЯ ЛЕЦИТИНОВ
ПОДСОЛНЕЧНЫХ МАСЕЛ В
ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ**

Краснодар

2010

УДК 664.6
ББК 36.83
И 44

Рецензенты:

доктор технических наук, профессор, профессор кафедры технологии жиров, косметики и экспертизы товаров Кубанского государственного технологического университета **Е.А. Бутина,**

доктор технических наук, профессор, профессор кафедры хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Кубанского государственного технологического университета **И.Б. Красина**

Илларионова, Вера Владимировна.

И 44 Научно-практическое обоснование применения лецитинов подсолнечных масел в производстве хлебобулочных изделий. Монография / В.В. Илларионова, Ф.Л. Кудзиева, Т.В. Першакова – Краснодар: Издательский Дом – Юг, 2010. – 92 с.

ISBN 978-5-91718-038-0

Исследованы физиологические и технологические свойства лецитинов подсолнечных масел олеинового типа. Обоснована целесообразность применения лецитинов подсолнечных масел олеинового типа в создании хлебобулочных изделий функционального назначения.

Разработана рецептура и технологические режимы производства хлеба, обогащенного лецитинами подсолнечных масел олеинового типа. Показано, что разработанный продукт является продуктом функционального назначения и отличается высокими потребительскими свойствами.

Монография предназначена для научных работников, аспирантов и специалистов в области производства пищевых продуктов и для студентов высших учебных заведений пищевого направления.

Ил. 12. Табл. 19. Библиограф. 160 назв.

ББК 36.83
УДК 664.6

ISBN 978-5-91718-038-0

© В.В. Илларионова,
Ф.Л. Кудзиева,
Т.В. Першакова, 2010

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
-----------------------	---

ГЛАВА 1

НАУЧО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ СОЗДАНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	8
1.1 Физиологическая роль липидов в деятельности организма человека	8
1.2 Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий	16
1.3 Использование биологически активных добавок для формирования потребительских свойств и повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий	23

ГЛАВА 2

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	33
2.1 Методы исследования химического состава и свойств лецитинов	33
2.2 Методы исследования показателей качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий	37
2.3 Методы медико-биологических исследований лецитинов	39

ГЛАВА 3

ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ЛЕЦИТИНОВ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ИЗДЕЛИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	41
3.1 Исследование органолептических и физико-химических показателей лецитинов	41
3.2 Исследование состава физиологически функциональных ингредиентов и пищевой ценности лецитинов	45
3.3 Исследование микробиологических показателей и показателей безопасности лецитинов	46

3.4 Сравнительная оценка медико-биологических свойств лецитинов подсолнечных масел линолевого и олеинового типов	48
--	----

ГЛАВА 4

ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ

ЛЕЦИТИНОВ ПОДСОЛНЕЧНЫХ МАСЕЛ

54

4.1 Сравнительная оценка поверхностно-активных свойств лецитинов подсолнечных масел линолевого и олеинового типов	54
4.2 Исследование влияния лецитинов подсолнечных масел линолевого и олеинового типов на качество клейковины пшеничной муки	55
4.3 Исследование влияния лецитинов подсолнечных масел олеинового типа на структурно-механические свойства теста	59
4.4 Влияние способа приготовления теста с внесением лецитинов подсолнечных масел олеинового типа на качество хлеба.....	61

ГЛАВА 5

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ХЛЕБА, ОБОГАЩЕННОГО ЛЕЦИТИНАМИ

ПОДСОЛНЕЧНЫХ МАСЕЛ.....

64

5.1 Разработка рецептуры хлеба, обогащенного лецитинами подсолнечных масел олеинового типа	64
5.2 Исследование органолептических и физико-химических показателей хлеба, обогащенного лецитинами подсолнечных масел олеинового типа	67
5.3 Изучение влияния лецитинов подсолнечных масел олеинового типа на пищевую ценность хлеба.....	70

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

72

СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ

74
