



**А.А. ШАЗЗО, Е.П. КОРНЕНА, А.Ю. ШАЗЗО,
А.П. ГОЛУШАНЯН, П.В. ЦОКУР**

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ
И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ
ОБОСНОВАНИЕ
ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ
ДОБАВКИ
НА ОСНОВЕ
КРАСНОЗЕРНОГО РИСА**

**А.А. ШАЗЗО, Е.П. КОРНЕНА, А.Ю. ШАЗЗО,
А.П. ГЮЛУШАНЯН, П.В. ЦОКУР**

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ
ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ
НА ОСНОВЕ КРАСНОЗЕРНОГО РИСА**

Краснодар

2010

УКД 663.9
ББК 36.98
Т 33

Рецензенты:

*доктор технических наук, профессор, профессор кафедры хлебопекарного,
макаронного и кондитерского производства*

Кубанского государственного технологического университета

Красина Ирина Борисовна;

*кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой товароведения
и экспертизы товаров Краснодарского филиала*

Российского государственного торгово-экономического университета

Малева Ольга Леонидовна

Т 33 Теоретическое и экспериментальное обоснование технологии получения Биологически активной добавки на основе краснозерного риса: монография / А.А. Шаззо, Е.П. Корнена, А.Ю. Шаззо, А.П. Гюлушанян, П.В. Цокур. – Краснодар: Издательский дом – Юг, 2010. – 110 с.

ISBN 978-5-91718-090-8

Рассмотрены вопросы создания БАД функционального назначения на основе растительного сырья – краснозерного риса.

Приведены технология и технологическая схема выделения шелушеного краснозерного риса из общей зерновой массы, а также инновационная технология и технологическая схема получения БАД на основе шелушеного краснозерного риса.

Монография предназначена для для научных работников, аспирантов и специалистов в области создания пищевых продуктов функционального назначения, а также для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Технология продуктов питания».

Монография опубликована по материалам научных исследований, выполняемых в рамках Федеральной целевой программы «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России» на 2009-2013 годы.

Ил. 19. Табл. 27. Библиограф.: 159 назв.

ББК 36.98
УДК 663.9

ISBN 978-5-91718-090-8

© А.А. Шаззо,
Е.П. Корнена,
А.Ю. Шаззо,
А.П. Гюлушанян,
П.В. Цокур, 2010
© ООО «Издательский Дом –
Юг», 2010

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
ГЛАВА 1 АНАЛИЗ НАУЧНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ПО ИССЛЕДУЕМОЙ ПРОБЛЕМЕ	9
1.1 Современные проблемы питания и здоровья человека	9
1.2 Основные факторы, влияющие на качество и безопасность биологически активных добавок	19
1.3 Роль продуктов переработки риса-зерна в диетическом питании ..	24
ГЛАВА 2 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	33
2.1 Методы определения показателей качества риса-зерна	33
2.2 Методы исследования показателей качества, безопасности и химического состава шелушенного риса и биологически активной добавки	45
2.3 Методы исследования активности ферментов и определения микробиологических показателей	48
2.4 Методы исследования физиологически и технологически функциональных свойств биологически активной добавки.....	51
ГЛАВА 3 ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ОБЪЕКТА ИССЛЕДОВАНИЯ	55
3.1 Изучение показателей качества и безопасности риса-зерна	55
3.2 Сравнительная оценка химического состава шелушенного краснозерного риса и шелушенного обыкновенного риса	57
3.3 Сравнительная оценка пищевой ценности шелушенного обыкновенного риса и шелушенного краснозерного риса	59
ГЛАВА 4 РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ВЫДЕЛЕНИЯ ШЕЛУШЕНОГО КРАСНОЗЕРНОГО РИСА И ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ	64
4.1 Разработка технологической схемы выделения шелушенного краснозерного риса	64

4.2	Изучение показателей качества и безопасности шелушеного краснозерного риса, полученного по разработанной технологической схеме	67
ГЛАВА 5 РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПОЛУЧЕНИЯ БАД ИЗ ШЕЛУШЕНОГО КРАСНОЗЕРНОГО РИСА		
70		
ГЛАВА 6 ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ «РИСОВАЯ»		
77		
6.1	Изучение показателей качества и безопасности БАД «Рисовая» ...	77
6.2	Изучение пищевой ценности БАД «Рисовая»	79
6.3	Исследование физиологически функциональных свойств БАД «Рисовая»	81
6.4	Исследование технологически функциональных свойств и разработка рекомендаций по применению БАД «Рисовая» в производстве пищевых продуктов функционального назначения	85
ГЛАВА 7 ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ БАД «РИСОВАЯ»		
89		
ЗАКЛЮЧЕНИЕ		94
СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ		96