

ХАМИЦАЕВА А.С., БУДАЕВ А.Р.

**ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ
ТЕХНОЛОГИЙ МУЧНЫХ И МЯСНЫХ
ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
МОДИФИЦИРОВАННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**



ВЛАДИКАВКАЗ, 2019

УДК 663.051
ББК 36.83.я7 к70
Н 49

ISBN 978-5-906647-59-7

Рецензенты:

Садовой В.В. – доктор технических наук, профессор Северо-Кавказского федерального университета, г. Ставрополь;

Бекузарова С.А. – доктор сельскохозяйственных наук, заслуженный изобретатель РФ, профессор Горского государственного аграрного университета.

Хамицаева А.С., Будаев А.Р. Теоретические основы разработки технологий мучных и мясных изделий с использованием модифицированного растительного сырья / Монография / А.С. Хамицаева, А.Р. Будаев. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2019. – 256с.

Монография издается по решению научно-технического Совета ФГБОУ ВО «Горский государственный аграрный университет».

В монографии обобщены теоретические и экспериментальные исследования, связанные с разработкой инновационных, ресурсосберегающих технологий, модификацией зернобобового сырья, пряно-ароматических растений, перспективных и широко распространенных в РСО–Алания, и применением продуктов их переработки при производстве мучных и мясных изделий.

Методом компьютерного моделирования получен ряд рецептур мясных и мучных изделий функционального назначения, сбалансированных по аминокислотному, витаминному и минеральному составу в соответствии с ГОСТ Р 52349-2005.

Выявлены закономерности изменения структурно-механических свойств мясных фаршей и дрожжевого теста в зависимости от массовой доли продуктов модификации растительного сырья. Показано, что использование продуктов модификации растительного сырья в рецептурах хлебобулочных изделий и вареных колбас позволило получить функциональные пищевые продукты, обогащенные минеральными элементами. Установлены зависимости изменения активности протеолитических и амилитических ферментов, липоксигеназы и уреазы, а также содержания углеводов, аминного азота, экстрактивных веществ от технологических параметров проращивания семян. По комплексу органолептических, физико-химических показателей качества и показателям безопасности установлены сроки годности мясных и мучных изделий хлеба. Утверждены технические условия и технологические инструкции по производству продуктов модификации чечевицы, кукурузы, мясных и мучных изделий.

Рассчитан экономический эффект от внедрения разработанных технологий вареных колбас и хлебобулочных изделий, обогащенных биологически активными веществами

ISBN 978-5-906647-59-7

© Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2019

Авторы творческой тной нау ты), про той. В дательность том тех п для решени инженерн ти авторы дартные п обобщали Эти об технический, занят ной деяте систематизирования Излож ноту и за дискуссия формация ответы на шкалы при