

УДК 664.012(076)

ББК 34.7я7

Г94

*Печатается по решению редакционно-издательского совета
Казанского национального исследовательского технологического университета*

Рецензенты:

*канд. техн. наук, доц. О. А. Горбунова
инженер-технолог ОАО «Казанский завод «Электроприбор» К. Ю. Швинк*

Гумеров Т. Ю.

Г94 Оптимизация технологических процессов в индустрии питания : практикум / Т. Ю. Гумеров, Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2023. – 80 с.

ISBN 978-5-7882-3359-8

Рассмотрены принципы оптимизации питания. Представлена информация о нутриентах, количество которых необходимо контролировать. Дана характеристика процессов нормализации молока и сливок по массовой доле жира. Представлены способы производства сливок, масла и молочных паст.

Предназначен для студентов, обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по программам «Инновационные технологии специализированных пищевых продуктов» и «Качество и безопасность продуктов питания».

Подготовлен на кафедре технологии пищевых производств.

УДК 64.02(076)

ББК 36.99я7

ISBN 978-5-7882-3359-8

© Гумеров Т. Ю., Габдукаева Л. З.,
О. А. Решетник, 2023

© Казанский национальный исследовательский
технологический университет, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Практическое задание 1. ПРИНЦИПЫ ОПТИМИЗАЦИИ ПИТАНИЯ	6
Практическое задание 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИКЕТКИ С ИНФОРМАЦИЕЙ О ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ДЛЯ ВЫБОРА ЗДОРОВОЙ ПИЩИ	13
Практическое задание 3. ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ НУЖНО ПОЛУЧАТЬ МЕНЬШЕ	22
Практическое задание 4. ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ПОЛУЧАТЬ БОЛЬШЕ	35
Практическое задание 5. НОРМАЛИЗАЦИЯ МОЛОКА И СЛИВОК ПО МАССОВОЙ ДОЛЕ ЖИРА	46
Практическое задание 6. ПРОИЗВОДСТВО СЛИВОК	52
Практическое задание 7. МАСЛО И МОЛОЧНЫЕ ПАСТЫ	60
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	76
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	77