

УДК 664 (03)

ББК 36 я 7

Н62

Рецензент – кандидат технических наук, доцент В.П. Попов

**Никифорова Т.А.**

Н62 Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2016 – 117 с.

**ISBN 978-5-7410-1576-6**

Учебное пособие предназначено для преподавания дисциплины вариативной части магистрам дневной формы обучения по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, по профилю «Новые пищевые продукты для рационального сбалансированного питания».

УДК 664 (03)

ББК 36 я 7

ISBN 978-5-7410-1576-6

© Никифорова Т.А., 2016  
Волошин Е.В.  
© ОГУ, 2016

## Содержание

Введение.....	5
1 Методы оценки качества муки.....	7
1.1 Органолептическая оценка качества муки.....	7
1.2 Оценка качества муки по крупности.....	11
1.3 Оценка качества муки по белизне.....	14
1.4 Определение количества и качества сырой клейковины по ее расплываемости.....	22
1.5 Определение числа падения.....	25
2 Методы определения качества сырья и готовой продукции.....	30
2.1 Определение массовой доли сухих веществ рефрактометрическим .....методом.....	30
2.2 Определение массовой доли минеральных веществ.....	35
2.3 Определение массовой доли белка.....	39
2.4 Определение массовой доли крахмала.....	47
2.5 Определение бонитационного числа (БЧ ИДК) пшеничной муки.....	51
3 Методы определения качества хлебобулочных изделий.....	58
3.1 Правила приемки, методы отбора образцов хлебобулочных изделий. Методы определения органолептических показателей и массы изделий.....	58
3.2 Методы определения кислотности.....	61
3.3 Методы определения пористости.....	68
3.4 Метод определения влажности.....	70
4 Методы улучшения качества хлеба.....	73
4.1 Влияние пищевых поверхностно-активных веществ на свойства теста и качество хлеба.....	73
4.2 Влияние хлебопекарных улучшителей окислительного действия на свойства теста и качество хлеба.....	76
4.3 Применение комплексных улучшителей качества хлеба.....	78
5 Новые способы приготовления хлебобулочных изделий для рационального и сбалансированного питания.....	81

5.1 Приготовление бисквитного полуфабриката с добавлением овсяной мучки.....	81
5.2 Приготовление сахарного печенья с добавлением ячменной мучки.....	86
5.3 Влияние способа приготовления пшеничного теста на свойства полуфабрикатов и качество хлеба.....	90
5.4 Влияние добавления сахара и жира на свойства теста и качество хлеба.....	98
5.5 Приготовление и оценка качества хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.....	102
5.6 Приготовление пшеничного хлеба с добавлением овсяной мучки.....	108
Список использованных источников.....	116