

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
Глава 1. Обоснование использования бобовых в технологии взбивных продуктов питания	7
1.1. Распространение, характеристика и сортимент бобовых культур	7
1.2. Особенности химического состава гороха и фасоли	15
1.3. Использование бобовых в пищевых технологиях.....	21
1.4 Технологические особенности приготовления продуктов со взбивной структурой	33
Глава 2. Исследование пенообразующих свойств бобовых	38
2.1. Влияние гидромодуля, температуры и продолжительности взбивания на пенообразующие свойства бобовых систем.....	39
2.2. Влияние времени варки на пенообразующие свойства бобовых систем.....	47
2.3. Влияния времени замачивания бобовых на пенообразующие свойства бобовых систем	49
2.4. Влияние активной кислотности на пенообразующие свойства бобовых систем	53
2.5. Влияние сухого нагрева муки на пенообразующие свойства бобовых систем	55
2.6. Влияние СВЧ-нагрева на пенообразующие свойства гороховой системы	57
2.7. Влияние массовой доли сахара и способа его внесения на пенообразующие свойства бобовых систем	59
Глава 3. Взаимосвязь пенообразующих свойств новых сортов бобовых с их химическим составом.....	64
3.1 Исследование пенообразующих свойств бобовых новых сортов.....	65
3.2 Характеристика фракционного состава и молекулярной массы белков бобовых новых сортов	68
3.3 Качественное определение сапонинов в метанольных экстрактах гороховой и фасолевой муки методом обращенно- фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии	79
Глава 4. Разработка технологии творожно-бобовых десертов.....	86
4.1. Ассортимент творожных десертов	86
4.2. Разработка технологии творожно-бобовых десертов	93