

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
ГЛАВА 1. РОЖЬ В ТЕХНОЛОГИИ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	7
1.1. Распространение, характеристика и сортимент ржи	7
1.2. Особенности химического состава зерна ржи и продуктов его переработки	16
1.3. Ассортимент изделий из ржаной муки	28
1.4. Исследование пенообразующих свойств ржаной муки.....	32
1.4.1. Оценка пенообразующих свойств ржаной обдирной муки	32
1.4.2. Разработка способа улучшения пенообразующих свойств ржаной обдирной муки.....	36
1.4.3. Исследование влияния технологических факторов на пенообразующие свойства ржаной обдирной муки	42
1.5. Разработка научно-обоснованной технологии бисквитного полуфабриката с ржаной обдирной мукой	44
Литература.....	53
ГЛАВА 2. КРУПЫ В ТЕХНОЛОГИИ ВЗБИВНЫХ МОЛОЧНЫХ ДЕСЕРТОВ	59
2.1. Распространение, характеристика и сортимент круп	59
2.2. Особенности химического состава круп и бобовых.....	61
2.3. Использование крупяных культур в технологии пищевых продуктов.....	67
2.4. Исследование пенообразующих свойств круп и бобовых	74
2.5. Разработка технологии молочно-крупяных десертов.....	96
Литература.....	103
ГЛАВА 3. БОБОВЫЕ В ТЕХНОЛОГИИ ВЗБИВНЫХ ТВОРОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ	107
3.1. Распространение, характеристика и сортимент бобовых культур.....	107
3.2. Особенности химического состава гороха и фасоли.....	115
3.3. Использование бобовых в пищевых технологиях	121
3.4. Исследование пенообразующих свойств бобовых	130
3.5. Разработка технологии творожно-бобовых десертов.....	147
Литература.....	151
ГЛАВА 4. СЕМЕНА ТЫКВЫ В ТЕХНОЛОГИИ ПЕСОЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА.....	155
4.1. Распространение, характеристика и сортимент семян тыквы ...	155