Національний університет харчових технологій

Науково-технічна бібліотека

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

Традиційні та сучасні технології хлібобулочних та кондитерських виробів

Дайджест

Київ 2017

Традиційні та сучасні технології хлібобулочних та кондитерських виробів : дайджест. Вип. 33 [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – Київ, 2017. – 50 с. – Режим доступа : – Назва з екрана.

Дайджест «**Традиційні та сучасні технології хлібобулочних та кондитерських виробів»** підготовлений на основі видань з фонду бібліотеки Національного університету : книг, навчальних видань, монографій та статей з наукових та фахових періодичних видань за 2000-2017 рр. та новинки вітчизняних та світових книжкових видавництв.

Видання адресоване науковцям, викладачам, студентам та всім зацікавленим.

Від упорядника

Хліб та хлібобулочні вироби – є одними з основних продуктів харчування людини. Збереження здоров'я і працездатності населення, збільшення тривалості та підвищення якості життя – пріоритетне завдання держави. Стратегічна ціль сьогоднішнього світу – створення "здорової" їжі, основним напрямком якої є зниження споживання насичених жирів, цукру, солі та підвищенні споживання харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, антиоксидантів та ін. Особливого значення набуває розробка рецептур борошняних виробів функціонального призначення, максимально збалансованих за основними харчовими речовинами, а також збагачених різноманітними добавками тваринного та рослинного походження, що надають борошняним виробам адаптогенних, біостимулюючих, антиоксидантних та інших функцій. У харчовій промисловості – хлібопечення є основною галуззю, що виробляє різні сорти хліба, хлібобулочних і бубличних виробів, лікувальних і дієтичних хлібних виробів, здобних і простих сухарів. Хлібопекарська промисловість є важливою складовою продовольчого комплексу України. Сучасне хлібопекарське виробництво характеризується високім рівнем автоматизації та механізації технологічних процесів, впровадженням нових технологій і розширенням асортименту хлібобулочних виробів. Це потребує від спеціалістів галузі знання технологій хліба, хлібобулочних, макаронних та кондитерських виробів.

Метою цього Дайджесту є ознайомлення наукових працівників, викладачів, аспірантів і студентів університету з вибірковим аналітичним обзором видань: книг, навальних посібників, монографій, статей з наукових та фахових журналів науковців Національного університету харчових технологій за 2000-2017 роки з питань історії розвитку хлібопекарської та кондитерської промисловості, традиційних та інноваційних технологій виробництва хліба, хлібобулочних, макаронних та кондитерських виробів, обладнання, пакувальних матеріалів, санітарії та гігієни. У дайджесту також представлені книжкові та новинки вітчизняних та світових видавництв за 2015-2017 роки.

Сучасні погляди щодо удосконалення технології приготування хліба

Людина вирощує зернові культури для харчування вже приблизно 10 000 років. Раніше зерно мололи, змішували з водою і їли як кашу. Пізніше з каші на гарячих каменях або в попелі пекли хлібні коржики із зерна дуже грубого помолу та води. Подібний хліб і зараз готують в різних частинах світу, наприклад мексиканську тортілью, індійський чапаті, шотландські вівсяні та північноамериканські коржики. 15 тисяч років тому людина вперше стала використовувати в їжу зерна диких злаків. Значний стрибок у використанні зерна відбувся, коли людина оволоділа вогнем і наші пращурі стали присмажувати зерна перед тим, як змішувати їх з водою. Наступним етапом у розвитку хлібопечення стало випікання густої зернової каші на гарячих каменях. Єгиптяни вже 5 тисяч років тому вміли виготовляти не менше 50 видів хліба, коржів, пряників. Приблизно в середині другого тисячоліття давні єгиптяни зробили епохальне відкриття – розпушення тіста за рахунок бактерій з повітря та піни з вина. В Греції перші пекарні з'явилися у багатьох містах в V столітті до нашої ери. Для закваски використовували суху суміш борошна з забродженим виноградним соком. Пізніше греки стали замішувати тісто за технологією римлян з борошна й води. Вважається, що саме з Давньої Греції прийшло до нас і саме слово „хліб”. Знання про випічку хліба з ї і Римської Імперії потрапили в Європу. Навіть в період античності була велика різноманітність сортів хліба. В своєму творі грецький автор Автенеус описує різні види хліба, пирогів, печива та інших кондитерських виробів, які були доступні в Класичний період. Серед хлібних виробів він згадує корж, який пекли на сковорідці, медовий хліб, «грибний» хліб та військовий хліб, який пекли на рожні. Тип і якість борошна, яке використовувалося для приготування хліба, також були дуже різноманітні. В той час римлянин Дифілус відзначав «хліб, виготовлений із пшениці, в порівнянні з ячмінним хлібом, поживніший, легше засвоюється і, в усякому разі, кращий».

Під час Середньовіччя хліб був не тільки основним продуктом харчування, а й частиною сервірування столу. Отто Фредеріка Рогведдера вважають батьком нарізаного хліба. В 1912 р. Рогведдер почав роботу над машиною, що нарізує хліб, але пекарні неохоче її використовували, бо боялися, що хліб скоріше черствітиме. Це продовжувалося до 1928 р., коли Рогведдер створив машину, яка і нарізає, і упаковує хліб. Це значно збільшило популярність нарізаного хліба. Пекарня в Чіллікоте, Міссурі була першою пекарнею, що виготовляла нарізаний хліб. З тих пір спосіб приготування хліба мало чим змінився, вдосконалилася лише техніка хлібопекарної справи. Найголовніша відмінність в приготуванні сучасного хліба від того, що випікали наші пращури – це цілеспрямоване використання дріжджів та молочнокислої закваски, які зараз є продуктом сучасної мікробіологічної промисловості з чітко означеними властивостями. Вивчення специфічності хлібопекарних видів сахароміцетів дріжджів та молочнокислих бактерій, дослідження їх симбіозу дозволило науково обґрунтовано підбирати і використовувати різні технологічні схеми для приготування хліба. Розглянемо основні сучасні способи приготування тіста із пшеничного, житнього та житньо-пшеничного борошна. Для розпушення пшеничного тіста використовують хлібопекарські дріжджі, рідкі дріжджі, а також дріжджові закваски. Використання рідких дріжджів забезпечує високі органолептичні і структурно-механічні показники якості готових виробів, які здатні довго зберігати споживчі якості. При цьому покращується якість хліба з борошна що має підвищену автолітичну активність, знижену газо- та формоутримуючу здатность. Характерною особливістю рідких дріжджів є наявність усіх бродильних ферментів в активному стані. Проте, не зважаючи на всі переваги рідких дріжджів, є один суттєвий недолік – це час приготування, а також складність дотримання всіх температурних оптимумів, що призводить до значних витрат енергії, а, значить, безпосередньо впливає на ціну готових виробів. В умовах жорсткої конкуренції підприємства відмовляються від цієї схеми й використовують безопарний прискорений спосіб приготування тіста з використанням КМКЗ (концентрована молочнокисла закваска), що суттєво скорочує тривалість технологічного процесу, зменшує собівартість готових виробів, впливає на якість хлібобулочних виробів. Традиційними в практиці хлібопечення вважають дріжджові закваски, виготовлені за джамбульською схемою, схемою колишнього ВНІДХПа, а також так звані закваски направленої дії. Це бездріжджові мезофільна і концентрована молочнокислі закваски, пропіоновокисла, ацидофільна та деякі інші. За останній час тенденція збільшення поставок на ринок борошна з низькими хлібопекарними властивостями суттєво зросла.

Це світова тенденція, яка спричинена зміною клімату та хімічного складу ґрунтів, а разом з цим і зерна. Тому перед технологами постає нова задача – як з борошна з заниженими хлібопекарними властивостями отримати продукт потрібної якості. Один з таких прийомів – це використання поліпшувачів (комплексних чи направленої дії), проте знову ж таки це позначиться на ціні виробів. Останнім часом спостерігається тенденція застосування біотехнологічних засобів покращення якості борошна, використання технологічних прийомів та натуральних компонентів. Це селекція нових штамів термофільних молочнокислих бактерій та дріжджів, фізикохімічні способи покращення якості рідких дріжджів, розробка покращеної схеми приготування рідких дріжджів, оптимізація складу поживних середовищ. Детальніше зупинимось на останніх двох. Забезпеченість молочнокислих бактерій і дріжджів поживними речовинами визначається хімічним складом борошняної заварки, що залежить від виду використаної сировини, внесення добавок і ступеня біохімічних перетворень їх компонентів. Ще Островський показав, що борошняна заварка є досить повноцінним живильним середовищем для молочнокислих бактерій і дріжджів. Вміст поживних речовин у борошняній заварці залежить від наступних факторів: сорту борошна, співвідношення борошна й води, тривалості заквашування, кількості накопиченої кислоти. Доцільно використовувати борошно житнє обдирне, пшеничне другого сорту, багате на вітаміни, мінеральні речовини й гідролітичні ферменти. В промисловості для збагачення заварок цукрами й азотистими речовинами широко використовується солод житній неферментований або ячмінний пивоварний, який містить активні ферменти – амілази, протеїнази, пептидази й ін. …

Останнім часом широко обговорюється тема використання хмелю для приготування хлібобулочних виробів. Для того, щоб хміль зайняв відповідне місце в якості нової нетрадиційної сировини для хлібопекарної промисловості, необхідні сучасні мікробіологічні та технологічні дослідження. Протягом століть процеси хлібопечення удосконалювались, проте завжди людина переслідувала лише одну ціль – перетворити такі прості складові як борошно, дріжджі, вода та сіль на світлий, пористий, смачний та корисний продукт.

Лебеденко Т. Є. Сучасні погляди щодо удосконалення технології приготування хліба / Т. Є. Лебеденко, О. М. Кананихіна, Н. Ю. Соколова, О. І. Юрескул // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2009. – Вип. 36(1). – С. 225–228. (фрагмент статті).

Книги, монографії, навчальні видання, довідники

Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства : учебник / Л. Я. Ауэрман. – 9-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Профессия, 2002. – 416 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : изложены научные основы и сущность процессов производства хлеба, обобщены достижения отечественной и зарубежной науки и передовой производственный опыт в области технологии хлеба, сохранившие свою научную ценность до настоящего времени.

Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – Москва : ПрофОбрИздат, 2002. – 304 с. – фонды библиотки.

Аннотация : изложены состав и свойства сырья и вспомогательных материалов для приготовления мучных кондитерских изделий, технология их приготовления. Приведены рецептуры различных кондитерских изделий, в том числе изделий пониженной калорийности. Рассмотрены требования к качеству кондитерских изделий, а также требования к организации труда кондитера.

Гончаров, М. А. Своя пекарня / М. А. Гончаров, А. З. Сазонов, В. И. Толкачев. – Харьков : Фактор, 2002. – 255 с. – фонд бібліотеки.

Анотація : видання містить нормативні акти щодо організації хлібопекарського виробництва й реалізації хлібобулочної продукції; відомості про основне устаткування, технології, сировину й матеріали. В ньому дані поради і трекомендації про те, як грамотно розпочати й вести своє діло, щоб воно принесло не тільки прибуток, але й моральне задоволення.

Дорохович, А. М. Оптимізація технологічних процесів галузі : підручник / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, Т. В. Зінченко ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. - Київ : Інкос, 2016. - 392 с.

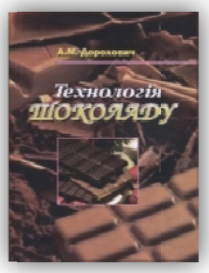
Ключові слова :

Анотація : даний підручник – результат співпраці вчених Національного університету харчових технологій, він складається з п’яти розділів. В першому розділі наведено матеріали щодо економічної оцінки ефективності функціонування кондитерського виробництва. В другому розділі наведено характеристику системи, її властивості та закономірності. В третьому розділі – розрахунки критерію ефективності функціонування великої технологічної системи. В четвертому розділі розглянуто основні принципи ортогонального та ротатабельного центрального композиційного планування експерименту та оптимізаційні методи аналізу результатів. В п’ятому розділі наведено матеріали щодо оптимізації рецептурного складу та параметрів технологічних процесів виробництва окремих груп кондитерських виробів.

Дорохович, А. М. Технологія карамелі : навчальний посібник / А. М. Дорохович ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Інкос, 2011. – 192 с.

Анотація : розглянуто технологічну систему – виробництво карамелі. Визначено критерії ефективності цієї системи та параметри оптимізації кожної її підсистеми: приготування сиропу, уварювання карамельної маси, пакування та зберігання. також наведені технологічні основи фізико-хімічного процесу утворювання аморфної структури карамелі та подано стислий опис принципів роботи сучасного технологічного обладнання виробництва карамелі.

Дорохович, А. М. Технологія шоколаду : навчальний посібник / А. М. Дорохович ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 367 с.



Анотація : відображено новітні технологічні досягнення у виробництві шоколаду. Наведено методику визначення критерію ефективності функціонування великої технологічної системи виробництва шоколаду і какао-порошку за комплексним показником якості і окремих підсистем. Технологічні підсистеми розглянуто на макро- і мікрорівнях. Наведено властивості какао-масла і жирів-еквівалентів, поліпшувачів, замінників і сурогатів какао-масла, дано їх класифікацію і призначення у виробництві шоколаду і шоколадних виробів. Відображено новітні досягнення у виробництві шоколаду як технологічних процесів, так і обладнання. Технологічні процеси (окремі підсистеми) проаналізовано на прикладі використання новітніх апаратів і агрегатів.

Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. – Москва : Лань, 2017. – 532 с.

Аннотация : рассмотрены технология и оборудование для производства кондитерских изделий. Показана сущность химических и физических процессов и дано их математическое описание, достаточное для использования автоматизированных систем при управлении технологическими процессами. Изложены расчет и пересчет рецептур при замене сырья, а также технологический анализ расхода сырья.

Драгилев, А. И. Технология кондитерских изделий : учебник / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. – Москва : ДеЛи принт, 2001. – 484 с.

Аннотация : приведены характеристики сырья и вспомогательных материалов. Описано производство мучных кондитерских изделий, карамели, ириса, шоколада и какао-порошка, пастиломармеладных изделий, драже и халвы. Приведены требования к качеству кондитерских изделий. Даны примеры расчета рецептур и учета сырья.

Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учеб. пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. – Санкт-Петербург : Троцкий мост, 2011. – 360 с. – фонды библиотеки

Аннотация : рассмотрены поточные линии, машинно-аппаратурные схемы, устройство и конструктивные особенности машин и аппаратов для производства сахарных и мучных кондитерских изделий, в том числе отечественное и зарубежное современное оборудование кондитерского производства. Приведены технические характеристики некоторых машин и аппаратов, а также методика расчета предлагаемого оборудования. В приложениях даны формулы для расчета производительности отдельных видов технологического оборудования и физико-механические свойства сырья и продуктов.

Драгилев А. И. Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – Москва : Лань, 2016. – 432 с.

Аннотация : приведены сведения о конструкционных материалах, транспортирующих устройствах, общем и специализированном оборудовании для производства хлебных, макаронных и кондитерских изделий.

Дробот, В. І. Технологія хлібопекарського виробництва : Підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 365 с.

Аннотація : розглянуто хімічний склад і технологічні властивості основної та додаткової сировини. Висвітлена роль хімічних, мікробіологічних, фізико-хімічних і колоїдних процесів як основи, на якій базується хлібопекарське виробництво. Викладені способи і технологічні схеми приготування хлібних виробів із пшеничного і житнього борошна. Приділена увага виготовленню хлібних виробів в умовах пекарень. Розглянуті технологічні заходи і харчові добавки, що сприяють покращенню якості хлібних виробів. Висвітлені питання харчової цінності хлібних виробів і шляхи надання їм функціональних властивостей. Розглянуті актуальні проблеми хлібопекарської промисловості України.

З історії галузі хлібопродуктів України / уклад. І. М. Рішняк, О. П. Виноградова, А. П. Пидорич. – Київ : КВІЦ, 2008. – 256 с.

Анотація : книга присвячена етапам становлення галузі хлібопродуктів української держави, зокрема, розвитку і удосконаленню її управлінської ланки. До цього видання увійшли архівні матеріали, спогади учасників розбудови підприємств галузі, а також подана інформація про досягнення сучасних підприємств галузі хлібопродуктів України.

Злочевский, В. Исследование прочностных свойств зерновых материалов / В. Злочевский, А. Борисов. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 180 с.

Аннотация : отражены механико-технологические основы измельчения зерна в процессе производства муки, которые увязаны с физико-механическими свойствами зерновых материалов. Наиболее полно рассмотрены материалы, касающиеся воздействия маятниковых поверхностей на процесс разрушения отдельных зерновок. Также описана разработанная программа для автоматизированного управления и оценки процесса измельчения с удобным интерфейсом при определении энергозатрат и используемая при обучении студентов.

Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із використанням продуктів переробки гарбузового насіння : монографія / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, С. О. Овчіннікова-Дудник, Е. М. Бровко ; ВНЗ Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі. – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 356 с.

Анотації : розкрито наукові та практичні передумови використання олійної сировини в харчових технологіях. Проаналізовано сучасну базу олійної сировини в контексті якісного та достатнього продовольчого забезпечення населення. Розроблено технології борошняних кондитерських виробів (із пісочного, бісквітного, кексового тіста) із заміною частки пшеничного борошна на гарбузове голонасінне. Доведено, що гарбузове насіння - потенційне сировинне джерело, яке цінне хімічним складом і біологічними властивостями, тому є доцільним для широкого використання підприємствами харчової промисловості, ресторанного господарства у виготовленні продуктів і страв, особливо для лікувально-профілактичного, дієтичного та фізіологічно-функціонального харчування. Зазначено, що збивання цукрово-жирових компонентів рецептури доцільно проводити разом із борошном гарбузовим голонасінним, а пшеничне борошно вносити у збиту суміш.

Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля та ін. – Київ : Кондор, 2016. – 242 с. – фонди бібліотеки.

Анотація : у монографії представлено теоретичні дослідження, експериментальні матеріали та практичні розробки авторів щодо технології діабетичних хлібобулочних виробів з пшеничного борошна, оздоровчих виробів з житньо- пшеничного борошна та дієтичних безглютенових, а також викладено аспекти застосування мезофільних заквасок і підкислювачів з метою прискорення технологічного процесу та поліпшення якості виробів.

Кондратьев, Н. Повышение сохранности кондитерских изделий / Н. Кондратьев. – Москва : Перо, 2015. – 252 с.

Аннотация : монография посвящена вопросам оценки качества кондитерских изделий. В первой книге рассмотрено влияние свойств сырья на изменения показателей качества кондитерских изделий в процессе их хранения; показаны некоторые подходы к повышению сохранности кондитерских изделий и прогнозированию их срока годности.

Корячкина, С. Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий : Научные основы, технологии, рецептуры / С. Я. Корячкина. – 3-е изд., перераб. и доп. – Орел : Труд, 2006. – 480 с.

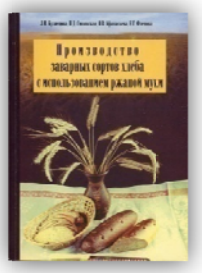
Аннотация : рассмотрены способы повышения качества и пищевой ценности мучных изделий. Представлены химический состав и технологические свойства овощных и плодово-ягодных добавок, дано научное обоснование целесообразности их применения в производстве мучных и кондитерских изделий, в том числе для снижения энергетической ценности. Указаны технологии и рецептуры изделий из дрожжевого, бисквитного, песочного, заварного, пряничного, вафельного теста, кондитерских и макаронных изделий повышенной пищевой ценности, изделий диабетических и функциональных.

Корячкина, С. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С. Корячкина, Т. Матвеева. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 628 с.

Аннотация : изложены аспекты переработки сырья растительного и животного происхождения в биологически активные добавки. Приведены свойства, химический состав и пищевая ценность функциональных пищевых ингредиентов и добавок, предназначенных для обогащения хлебобулочных и кондитерских изделий.

Кошак, Ж. В. Моделирование и оптимизация технологических процессов зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности : учебное пособие / Ж. В. Кошак, А. Э. Кошак. – Минск : ИВЦ Минфина, 2015. – 152 с.

Аннотация : рассмотрены математические методы и модели, позволяющие обрабатывать опытные данные и прогнозировать результаты в зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности, а также способы их реализации в наиболее простых программных средствах, таких, как электронные таблицы Excel и Statgraphics. Все методы рассмотрены в простой и доступной для восприятия форме.



Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки / Л. И. Кузнецов, Н. Д. Синявская, О. В. Афанасьева, Е. Г. Фленова. – Санкт-Петербург : Ф ГосНИИХП, 2003. – 298 с. – фонд библиотеки.

Впервые проведен комплексный анализ сырья и способов приготовления теста для заварных сортов хлеба. Научно обосновано применение новых видов сырья взамен традиционного. Изложены теоретические основы ускоренной технологии производства заварных сортов хлеба на сухой заварке.Приведена подробная информация по соотношению рецептурных компонентов, ориентировочному выходу, содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, способам и схемам приготовления теста по ассортименту заварных сортов хлеба, производимых по государственным стандартам и по техническим условиям.

Кузнецова, Л. С. Производство мармеладо-пастильных изделий / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 246 с. – фонд библиотеки

Аннотация : дана характеристика мармелада, пастельных изделий и клюквы в сахаре, их классификация, пищевая ценность. Освещены вопросы контроля качества и безопасности изделий, приведены их рецептуры. Представлено сырье и требования, предъявляемые к нему в производстве; технология и оборудование, применяемые в зависимости от мощности предприятия. В книге изложены основы производства данных видов изделий, рассмотрены физико-химические процессы образования студнеобразных и пенообразных масс. Обширная информация, представленная в книге, включает направления расширения ассортимента, прогрессивной технологии и оборудования.

Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – Москва : Мастерство; Высш. шк., 2001. – 320 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : рассмотрены классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, включая диетические и предназначенные для детского питания; нормативная документация; характеристика сырья, в том числе новых видов; технология изготовления различных полуфабрикатов и готовых изделий; требования к качеству и условиям хранения. Освещены вопросы санитарии и гигиены, методы технохимического контроля и учета при производстве мучных кондитерских изделий, дан расчет рецептур.

Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. – Сиданова. – 6-е изд., испр. – Москва : Академия, 2013. – 400 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : рассмотрены классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, включая диетические и предназначенные для детского питания; нормативная документация; характеристика сырья, в том числе новых видов; технология изготовления различных полуфабрикатов и готовых изделий; требования к качеству и условиям хранения. Освещены вопросы санитарии и гигиены, методы технохимического контроля и учета при производстве мучных кондитерских изделий, дан расчет рецептур.

Клюковська, Л. О. Лабораторний практикум з предмета "Технологія борошняних кондитерських виробів" : навч. посібник / Л. О. Клюковська, О. В. Гараскевич. – Київ : Освіта України, 2011. – 256 с. – фонд бібліотеки.

Анотація : представлено методику проведення лабораторно-практичних робіт на приготування борошняних кондитерських виробів широкого асортименту. Наведено інструктивно-технологічні картки з виробництва кондитерських виробів з перерахунком сировини на задану кількість, корисні поради, шляхи вирішення проблемних ситуацій. В технологічних картках описано приготування виробів з різних видів тіста та кремів, детально описано процес їхнього приготування.

Ковэн, С. Технологии хлебопечения / С. Ковэн ; перевод с англ. –Санкт-Петербург Проффесия, 2017. – 416 с.

Аннотация : Детальное, ориентированное на практическую деятельность руководство освещает широкий спектр различных вопросов, связанных с хлебопечением. Рассмотрено влияние сложных биохимических процессов, происходящих в тесте и хлебе, на технологические параметры. Отдельные главы посвящены наиболее актуальным вопросам: замороженному тесту, порче и черствению хлеба, применению в хлебопечении различных зерновых культур. Книга поможет разобраться в традиционных и новых технологиях, учесть влияние муки и других видов сырья, используемого оборудования, что особенно важно в связи с повышенным интересом потребителей к ассортименту и качеству хлебобулочных

Кошак, Ж. В. Моделирование и оптимизация технологических процессов зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности : учебное пособие / Ж. В. Кошак, А. Э. Кошак. – Минск : ИВЦ Минфина, 2015. – 152 с.

Аннотация : рассмотрены математические методы и модели, позволяющие обрабатывать опытные данные и прогнозировать результаты в зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности, а также способы их реализации в наиболее простых программных средствах, таких, как электронные таблицы Excel и Statgraphics. Все методы рассмотрены в простой и доступной для восприятия форме.

Кузнецова, Л. С. Кексы, куличи: сырье, технология, оборудование, рецептуры / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – Санкт-Петербург : ДеЛи принт, 2014. – 200 с. – фонды библиотеки.

Аннотация : дана обширная информация о сырье, применяемом в произ-водстве кексов и куличей, необходимом инвентаре и оборудовании для приготовления изделий на предприятиях различной мощности, в общественном питании и в домашнем хозяйстве, рецептуры и технология изготовления. Приведены рецептуры из сборника рецептур для кондитерской промышленности и рецептуры, рассчитанные авторами на основе кулинарных рецептов. Указана нормативная документация на сырье и готовые изделия, освещены вопросы контроля качества и безопасности продук-ции, пищевая ценность изделий.

Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва : навч. посібник / В. І. Дробот, Л. Ю. Арсеньєва, О. А. Білик [та ін.] ; ред. В. І. Дробот. – Київ : Центр навч. літ-ри, 2006. – 341 с.

Анотація : наведено лабораторні роботи з визначення якості та технологічних властивостей борошна, контролю напівфабрикатів і готових виробів хлібопекарського й макаронного виробництв, з вивчення впливу технологічних факторів на перебіг біохімічних та мікробіологічних процесів під час дозрівання тіста, якість напівфабрикатів і готових виробів, а також роботи з вивчення методів поліпшення якості виробів. Подано методи статистичного оброблення результатів аналізів.

Лебедева Л. Н. Производство кондитерских изделий на предприятиях и в цехах малой мощности : учебное посообие / Л. Н. Лебедева, С. Д. Дудко, В. И. Оболкина. – Киев : Инкос, 2012 – 416 с. – фонди библиотеки

Аннотация : рассмотрены вопросы проектирования кондитерских предприятий и цехов малой мощности, приведены примеры технологических расчетов, компоновки предприятий, описание технологических процессов с использованием современного оборудования для производства мучных и сахаристых кондитерских изделий: печенья, пряников, тортов, пирожных, зефира, конфет. Добавлено описание нового оборудования и технологическое производство некоторых мучных кондитерских изделий.

Лебедева, Л. Н. Производство кондитерских изделий на предприятиях и в цехах малой мощности : учеб. пособие / Л. Н. Лебедева, С. Д. Дудко, В. И. Оболкина. – К. : Инкос, 2010. – 312 с. – фонды библиотеки

Аннотация : рассмотрены вопросы проектирования кондитерских предприятий и цехов малой мощности, приведены примеры технологических расчетов, компоновки предприятий, описание технологических процессов с использованием современного оборудования д ля производства мучных и сахаристых кондитерских изделий: печенья, пряников, тортов, пирожных, зефира, конфет.

Магомедов, Г. О. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 296 с.

Аннотация : обобщены сведения о технологии мучных кондитерских изделий, предложены новые способы получения полуфабрикатов мукомольного производства, нута и мучных композитных смесей для печенья и вафель с начинками повышенной пищевой ценности. Наряду с научными освещены практические вопросы получения мучных кондитерских изделий с оригинальными органолептическими свойствами по прогрессивным технологиям на отечественном оборудовании, что представляет большой интерес для специалиста кондитерской отрасли. Представлены современные физико-химические и структурно-механические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Изучены свойства нетрадиционного отечественного сырья и механизм формирования структуры теста и готовых изделий на их основе, что способствует развитию у студентов не только навыков исследователя, но и хорошего специалиста технолога, способного грамотно поставить эксперимент и получить оптимальный рецептурный состав мучных кондитерских изделий.

Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів : підручник / О. В. Новікова, К. П. Вініченко, Л. О. Радченко та ін. ; Харківський кооперативний торговельно-економічний коледж, Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ, Харківський центр професійно-технічної освіти. – Харків : Світ книг, 2014. – 316 с. – фонди бібліотеки.

Анотація : викладено теоретичні основи малюнку за ліплення, побудова геометричної композиції в малюнку. Розглядаються такі питання, як мета та завдання малювання, ліплення за оздоблення кондитерських виробів. У книзі представлені різноманітні сучасні техніки роботи із кремом, шоколадом, карамеллю, цукровою мастикою та іншими матеріалами, що використовуються при оздобленні кондитерських виробів. Наведені сучасні інструменти, які використовуються для декорування борошняних кондитерських виробів.

Матвеева, Т. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т. Матвеева, С. Корячкина. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. – 364 с.

Аннотация : указаны технологии и рецептуры изделий из дрожжевого, бисквитного, песочного, заварного, пряничного, вафельного теста, а также технологии некоторых хлебобулочных, кондитерских и макаронных продуктов повышенной пищевой ценности, диабетических изделий с использованием нетрадиционных растительных добавок. Представлены химический состав и технологические свойства овощных и плодово-ягодных добавок. Дано научное обоснование целесообразности их применения в производстве мучных кондитерских изделий, в том числе для снижения энергетической ценности.

Мэнли, Д. Мучные кондитерские изделия : пер. с англ. / Д. Мэнли ; под ред. И. В. Матвеевой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2005. – 558 с.

Аннотация : изложены научные основы и технологические аспекты производства мучных кондитерских изделий. Даются научные основы тестоприготовления и выпечки. Подробно рассмотрены вопросы подбора оборудования и персонала, новейшие тенденции в организации управления и контроля качества продукции.

Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / О. В. Новікова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Ліра - К, 2014. – 540 с.

Анотація : викладено комплексну технологію виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Розглянуто основні та додаткові види сировини хлібобулочного та кондитерського виробництва. Наведено характеристику способів приготування й оброблення тіста з пшеничного та житнього борошна та їхньої суміші. Розглянуто норми, методи визначення та контролю якості хліба, причини утворення дефектів. Описано технологію виготовлення й оздоблення борошняних кондитерських виробів. Представлено відомості про дієтичні вироби та вироби дитячого асортименту. Дано характеристику харчових інфекцій та отруєнь, показана необхідність дотримання умов виробництва і зберігання, термінів придатності виробів, досліджено систему стандартизації і сертифікації продукції, основні види контролю виробництва та якості готової продукції.

Носенко, С. Оборудование кондитерского производства XXI, века. Часть 2. Конфеты : справочник / С. Носенко, С. Чувахин. – Москва : ДеЛи, 2016 – 416 с.

Аннотация : справочник содержит сведения о современном технологическом оборудовании, предназначенного для производства конфет. Не претендуя на исчерпывающую полноту сведений обо всем многообразии конструкций современного оборудования, представлены его краткие описания и основные технические характеристики. Каждая глава справочника соответствует определенной стадии производства. В начальных разделах глав приведены описания конструкций отдельных машин и аппаратов, в заключительном разделе - описания комплексов (агрегатов, участков), сформированных на основе вышеописанных единиц оборудования.

Носенко, С. Оборудование кондитерского производства XXI, века. Часть 3. Карамель : справочник / С. Носенко, С. Чувахин. – Москва : ДеЛи, 2017 – 332 с.

Аннотация : Справочник содержит сведения о современном технологическом оборудовании, предназначенном для производства карамели. Не претендуя на исчерпывающую полноту сведений обо всем многообразии конструкций современного оборудования, авторы дают его краткие описания и основные технические характеристики. Каждая глава справочника соответствует определенной стадии производства. В начальных разделах глав приведены описания конструкций отдельных машин и аппаратов, в заключительном разделе – описания комплексов (агрегатов, участков), сформированных на основе вышеописанных единиц оборудования.Сведения, изложенные в справочнике, предназначены для инженерно-технических работников кондитерских предприятий, могут быть использованы работниками проектных и конструкторских организаций, учащимися учебных заведений, подготавливающих специалистов для агропромышленного комплекса

Носенко, С. Оборудование кондитерского производства XXI, века. Часть 3. Карамель : справочник / С. Носенко, С. Чувахин. – Москва : ДеЛи, 2017 – 332 с.

Аннотация : справочник содержит сведения о современном технологическом оборудовании, предназначенном для производства карамели. Не претендуя на исчерпывающую полноту сведений обо всем многообразии конструкций современного оборудования, авторы дают его краткие описания и основные технические характеристики. Каждая глава справочника соответствует определенной стадии производства. В начальных разделах глав приведены описания конструкций отдельных машин и аппаратов, в заключительном разделе – описания комплексов (агрегатов, участков), сформированных на основе вышеописанных единиц оборудования.Сведения, изложенные в справочнике, предназначены для инженерно-технических работников кондитерских предприятий, могут быть использованы работниками проектных и конструкторских организаций, учащимися учебных заведений, подготавливающих специалистов для агропромышленного комплекса

Олейникова, А. Я. Проектирование кондитерских предприятий : учебник / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов. – 2-е изд., расшир. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2004. – 416 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : рассмотрены вопросы проектирования с применением прогрессивных технологий и приведены примеры технологического расчета поточно-механизированных линий для производства кондитерских изделий, оформления технологических схем и компоновки производственных цехов с использованием САПР.

Павлов, О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. / О. В. Павлов. – Київ : ПрофКнига, 2017. – 338 с.

Анотація : збірник містить 227 рецептур на торти, тістечка, кекси, рулети, здоби, печиво, пряники, вафельні вироби, начинки і глазурі. Наведено технологічні нормативи для підприємств громадського харчування і кондитерських виробництв.Збірник належить до технологічних нормативних документів на рівні з діючими ГОСТами, ДСТУ та іншою технологічною документацією і містить єдині вимоги до технологічних процесів, готової продукції масового виготовлення, а також норми витрат сировини на вироблену продукцію.

Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. – Санкт-Петербург : Лань, 2014. – 672 с.

Аннотация : приведена классификация хлебобулочных изделий и их пищевая ценность. Дана характеристика сырья, подготовка его к производству, описаны процессы, протекающие при хранении, их роль в приготовлении теста. Рассмотрены современные способы приготовления теста, в том числе ускоренные, их аппаратурно-технологические схемы. Описаны технологические операции разделки теста, выпечки тестовых заготовок, подготовки продукции к реализации, ее хранение, черствение и пути его предотвращения. Приведены технологии хлебобулочных изделий пониженной влажности, в том числе сухарных и бараночных. Изложены достоинства специальных добавок для улучшения качества продукции, способы предотвращения дефектов и болезней продукции.

Попова, О. Г. Разработка новых видов кондитерских изделий по критерию качества / О. Г. Попова. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 103 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : представлена методология использования расчетного метода единой оценки качества при разработке нового вида мучного кондитерского изделия. Определены основные направления и введены ограничения создания продукта. Установлены основные нормативные документы, необходимые при постановке продукции на производство, а также процесс отработки технологии и условия оценки качества для получения кондитерского изделия с востребованными свойствами. Теоретические выводы подтверждены конкретным примером разработки нового вида пектиносодержащих пряников и методами оценки качества. Книга предназначена для научных работников, аспирантов, студентов и специалистов предприятий пищевой промышленности.

Практикум з технологічних розрахунків у хлібопекарському виробництві : навч. посіб. / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, Л. Ю. Арсеньєва та ін. ; за ред. В. І. Дробот ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Кондор, 2016. – 330 с. – фонд бібліотеки.

Анотація : викладено теоретичні основи і сутність розрахунків у хлібопекарському виробництві. Наведено методичні вказівки до виконання типових розрахунків у технології хлібобулочних виробів за стадіями технологічного процесу: під час підготовки сировини до виробництва; розрахунку рецептур за різних способів приготування тіста; технологічного обладнання; первинного обліку виробництва; у технохімконтролі галузі.

Пучкова, Л. И. Технология хлеба. В 2-х частях. : Ч. 1 : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : учебник / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. – Санкт-Петребург : Гиорд, 2005. – 559 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : излагаются научные и практические основы технологии хлебопекарного производства. Учебник содержит 2 части, систематизирующие научные основы технологии хлеба и технологические аспекты хлебопекарного производства. Рассмотрены основные пищевые вещества зерна и муки и их свойства; процессы, протекающие при производстве хлеба; свойства основного и дополнительного сырья и методы его оценки; процессы и операции на всех стадиях производства и хранения хлеба; современные технологии приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; выход хлеба; применение пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей; пути улучшения качества хлеба из муки с пониженными свойствами и при нарушениях технологического процесса; повышение микробиологической чистоты хлеба; основные виды хлебобулочных изделий; пищевая ценность хлеба; вкус и аромат хлеба; стандартизация и безопасность хлеба; экологические проблемы хлебопекарного производства. В книге обобщены достижения отечественной и зарубежной науки и производственный опыт, даны современные представления о технологии хлеба и систематизирован многолетний опыт преподавания в Московском Государственном Университете пищевых производств.

Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебн. пос. / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Лань, 2017. – 156 с.

Аннотация : представлена классификация кондитерских изделий с использованием установленных стандартами терминов и определений в области готовых изделий и полуфабрикатов кондитерского производства. Охарактеризованы состав и свойства сырья и вспомогательных материалов. Рассмотрены основные технологические схемы производства карамели, ириса, конфет, мармеладо-пастильных изделий, шоколада, мучных кондитерских изделий. Представлены закономерности формирования и требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий.

Ростовський, В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва: навч. посібник / В. С. Ростовський, О. М. Кукуєва. – Київ : Кондор-Видавництво, 2016. – 497 с.

Анотація : наведена класифікація борошняних кондитерських виробів і їх харчова цінність, дані характеристики використовуваних сировини, напівфабрикатів, цукристих заготовок, особливості виготовлення різних видів тіста та виробів з них, тістечок, тортів. Описана технологія виготовлення і оздоблення борошняних кондитерських виробів, надана характеристика інвентарю. Дана характеристика умов виробництва і зберігання, термінів придатності виробів. Книга призначена для навчання в коледжах, технікумах, професійно-технічних училищах, що готують кондитерів, а також студентів технологічних факультетів вищих учбових закладів.

Ростовський, В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навчальний посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. – Київ : Ліра - К, 2009. – 574 с. – фонд бібліотеки

Анотація : вперше пропонованому в Україні навчальному посібнику викладена комплексна технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Описана технологія виготовлення і прикрашання борошняних кондитерських виробів, дана характеристика інвентарю, викладені склад та властивості сировини та допоміжних матеріалів для виробництва кондитерських виробів, технології їх приготування. Представлені відомості про дієтичні вироби і вироби дитячого асортименту. Дана характеристика харчових інфекцій і отруєнь, показана необхідність дотримання умов виробництва і зберігання, термінів придатності виробів, досліджена система стандартизації і сертифікації продукції, основні види контролю виробництва і якості готової продукції. Наведені вимоги до організації кондитерського цеху, безпеки та охорони праці.

Рябченко, Н. А. Озимая твердая пшеница для макаронных изделий : монография. Т.1 : Продовольственное зерно Украины / Н. А. Рябченко, К. С. Берестовой, В. Г. Привалова ; ДонНУЭТ. – Донецк : ДонНУЭТ, 2011. – 208 с. – фонд библиотеки.

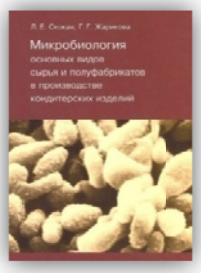
Аннотация : монография посвячена вопросам изучения качества отечественного сырья для макаронного производства. Изучены закономерности изменения качества зерна под. влиянием абиотических, биотических и антропогенних факторов. Проведена товароведная оценка макаронних изделий из нових сортов озимой твердой пшеницы, а также компьютерное моделирование комплексной пищевой системы (зерно-мука-макаронные изделия).

Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів / І. В. Сирохман, В. Т. Лебединець. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 636 с. – фонд бібліотеки.

Анотація : Наведено класифікацію і дано товарознавчу характеристику кондитерських виробів. Розглянуто формування асортименту, вимоги до якості та правила приймання кондитерських виробів.

Сирохман І. В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів : навчальний посібник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с. – фонд бібліотеки.

Анотація : розглянуто вплив різних чинників на якість і безпечність зерна, борошна, крупів, хлібобулочних і макаронних виробів. Вагоме місце займає аналіз матеріалів досліджень вітчизняних і зарубіжних вчених щодо можливостей поліпшення якості, впливу основних факторів на формування якості під час перероблення, з додаванням різних нетрадиційних видів сировини, харчових добавок, біологічно активних сполук, вітамінних, ферментних препаратів, що запобігають небажаним змінам, особливо під час зберігання. Значну увагу приділено мікробіологічній безпеці хлібобулочних виробів, запобіганню утворенню мутагенних сполук, афлатоксинів, акриламіду та інших шкідливих речовин, оцінюванні генетично модифікованих продуктів.



Скокан, Л. Е. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий : монография / Л. Е. Скокан, Г. Г. Жарикова. – Москва : ДеЛи принт, 2006. – 148 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : рассматриваются вопросы безопасности по микробиологическим показателям основных видов сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерских изделиях, что необходимо учитывать при формировании их качества и гарантии его стабильности в процессе хранения. Монография предназначена для специалистов кондитерского производства, научных работников, студентов и аспирантов, связанных с производством, хранением и реализацией кондитерских изделий.

Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебник / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. – Москва : ИРПО; ПроОбрИздат, 2002. – 416 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : рассмотрены состав и свойства сырья и вспомогательных материалов для сахарных кондитерских изделий, а также требования к качеству. Описаны процессы производства карамели, конфет, ириса, пастилы, зефира, мармелада, шоколада, драже и халвы.

Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв : підручник / В. Ф. Петько, О. І. Гапонюк, Є. В. Петько, А. В. Ульяницький ; ред. О. І. Гапонюк. –Київ : ЦУЛ, 2007. – 432 с. – фонд бібілотеки.

Анотація : подано класифікацію, будову, принципи дії і правила експлуатації технологічного устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв. Наведено методику технологічного і силового розрахунків технологічного устаткування названих галузей, а також технічні характеристики деяких технологічних машин і апаратів.

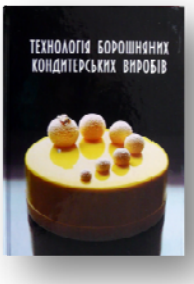
Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навчальний посібник / Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук та ін. ; за ред. Г. М. Лисюка. – Суми : Університетська книга, 2009. – 464 с.

Анотація : викладено інформацію щодо сировини для виробництва кондитерських і хлібобулочних виробів, приділено увагу харчовим і дієтичним добавкам, різноманітним композитним сумішам. Указані вимоги до зберігання сировини і підготовки її до виробництва. Розглянуті наукові основи тістоутворення, технології різних видів тіста, випічних і оздоблювальних напівфабрикатів, процеси оздоблення і способи художнього оздоблення тортів, тістечок і печива. Викладено технології продукції спеціального призначення, національних кондитерських виробів. Подано відомості щодо розрахунку рецептур цієї продукції, контролю та управління якістю, санітарних вимог до виробництва.

Технохимический контроль макаронного производства / Т. Шнейдер, Д. Шнейдер, Н. Казеннова, И. Казеннов. – Москва : ДеЛи плюс, 2017 . – 102 с.

Аннотация : представлены схемы контроля макаронного производства на всех этапах технологического процесса, а так же схемы контроля готовой продукции. Представлены как стандартизированные, так и вспомогательные методики определения качества муки, полуфабрикатов и готовой продукции. В начале каждой методики приведены необходимые материалы и реактивы. В отдельном разделе описаны методы приготовления реактивов для проведения испытаний. В каждой методике приведены блок-схемы. Технохимический контроль макаронного производства может применяться как на макаронном производстве, так и на пельменном или на любом другом производстве, перерабатывающем муку.

Технологія борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. / за ред. О. В. Самохвалової. – Харків : Видавництво Харків, 2017. – 572 с.



Анотація : викладено інформацію про виробництво борошняних кондитерських виробів. Наведено вимоги до зберігання сировини та підготовки її до виробництва. Розглянуто наукові основи тістоутворення, технології різних видів тіста, випічних і оздоблювальних напівфабрикатів, процеси та способи художнього оздоблення борошняних кондитерських виробів. Викладено технології продукції спеціального призначення, національних кондитерських виробів. Подано відомості щодо розрахунку рецептур цієї продукції, контролю та управління якістю, санітарних вимог до виробництва.

Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса, В. В. Дорохович [та ін.] ; за ред. А. М. Дорохович, В. М. Ковбаси ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Інкос, 2015. – 632 с.

Анотація : наведено матеріал із сучасних технологій і технохімічного контролю кондитерського виробництва та харчових концентратів. Під час виконання лабораторних робіт студенти поглиблюють знання з технології, технологічного контролю, фундаментальних дисциплін, таких як хімія, фізика. Розглянуто виготовлення у лабораторних умовах кондитерських виробів і харчових концентратів та їх контроль за органолептичними, фізико-хімічни ми, структурно-механічними показниками.

Технології хлібобулочних виробів із продуктами переробки зародків пшениці : монографія / С. Г. Олійник, Г. М. Лисюк, О. І. Кравченко, О. В. Самохвалова ; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Харків. : ХДУХТ, 2014. – 108 с. – фонд бібліотеки

Анотація : узагальнено результати багаторічних досліджень щодо теоретичного та практичного обгрунтування технологій хлібобулочних виробів підвищеної харчової га біологічної цінності з використанням продуктів переробки зародків пшениці.

Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв : підручник / О. Т. Лісовенко [та ін.] ; ред. О.Т. Лісовенко. – Київ : Наук. думка, 2000. – 284 с. – фонд бібліотеки.

Анотація : підручник створений на основі сорокарічного досвіду викладання курсу "Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв" на кафедрах Київського технологічного інституту харчових виробництв та Українського державного університету харчових технологій. Всі розділи підручника написані за новою концепцією, відповідно до сучасного бачення вищої освіти в Україні і її завдань у справі підготовки високоосвічених фахівців, озброєних сучасними знаннями фундаментальних, загально-інженерних і спеціальних дисциплін. Особливим є те, що викладки курсу базуються на теоретичних основах процесів, які відбуваються в робочих камерах техно¬логічного обладнання, і на цій підставі проводяться розрахунки з допомогою обчислювальної техніки та аналіз процесів і параметрів машин.

Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів : навч. посіб. / В. І. Дробот, , В. Г. Юрчак, , О. А. Білик [та ін.] ; за ред. В. І Дробот ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Кондор, 2015. – 972 с. – НУХТ

Анотація : у книзі наведено загальноприйняті та нові методи контролю сировини і готової продукції хлібопекарського і макаронного виробництва, що грунтуються на сучасних хімічних, фізичних, фізико-хімічних методах аналізу. Викладено вимоги до якості продукції за чинними державними стандартами України, стандартами, гармонізованими зі стандартами ISO, та міжнародними стандартами. Наведено також методи визначення харчової та фізіологічної цінності продукції. Розглянуто організацію роботи лабораторій.

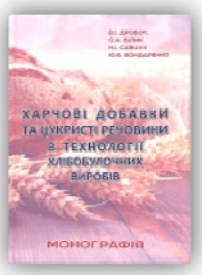
Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник) : навч. посібник / В. І. Дробот, , В. Г. Юрчак, , Л. Ю. Арсеньєва [та ін.] ; за ред. В. І. Дробот ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Кондор, 2010. – 440 с. – фонд бібліотеки.

Анотація : наведено стислі теоретичні відомості й приклади розрахунків, поширених у хлібопекарському виробництві. Запропоновано конкретні задачі щодо розрахунку за стадіями технологічного процесу: під час підготовки сировини до виробництва; розрахунку рецептур за різних способів приготування тіста; технологічного обладнання; пер винного обліку виробництва; у технохімконтролі галузі.

Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие / А. Олейникова, И. Плотникова, Л Лобосова, Г. Магомедов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 440 с.

Аннотация : обобщены сведения о различных функциональных пищевых ингредиентах и добавках, используемых для повышения пищевой и снижения энергетической ценности кондитерских изделий, даны их классификация, химический состав и физико-химические свойства. Представлены современные структурные схемы производства различных видов кондитерских изделий, особенности технологии при использовании нетрадиционного отечественного сырья, приведены рецептуры кондитерских изделий с наиболее перспективными функциональными ингредиентами и добавками.

Харчові добавки та цукристі речовини в технології хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, О. А. Білик, Н. І. Савчук, Ю. В. Бондаренко ; за ред. В. І. Дробот ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : АртЕк, 2017. – 253 с. – фонд бібліотеки.



Анотація видання : в монографії розглянуто питання покращання якості хлібобулочних виробів, виготовлених з борошна з незадовільними хлібопекарськими властивостями, за рахунок застосування таких харчових добавок, як суха пшенична клейковина та ферментні препарати. Висвітлено інформацію щодо використання в рецептурі булочних виробів як альтернативи цукру білого цукристих речовин, отриманих з крохмалю: глюкозно-фруктозного сиропу та мальтозної патоки. Наведено оптимальне дозування харчових добавок і цукристих речовин, їх вплив на якість хлібобулочних виробів, формування структурно-механічних властивостей тіста, перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів у тісті, збереження свіжості виробами

Хамельман Дж. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман ; перевод с англ. – 2-е издание. – Санкт-Петербург : Профессия, 2017. – 544 с.

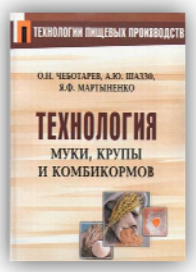
Аннотация : описаны основные ингредиенты и их роль в производстве хлебобулочных изделий, рассмотрены технологические операции, приведены ценные практические советы и раскрыты «секреты» опытного технолога. Во втором издании добавлено много рецептур, причем для всех рецептур подробно описаны технологические особенности получения того или иного изделия. Отдельные главы посвящены мелкоштучным изделиям и хлебу разных стран, что поможет в разработке нового ассортимента. Несомненным достоинством книги являются пошаговые иллюстрации к приемам работы с тестом и операциям отделки. Представленные технологические операции, приемы работы с тестом и рецептуры изделий будут востребованы специалистами предприятий разного уровня — от мелких пекарен до крупных предприятий, причем и в повседневной деятельности, и в целях повышения квалификации. Книга представляет интерес не только для технологов и мастеров хлебопекарной промышленности, но и для хлебопеков-любителей, выпекающих хлеб в домашних условиях.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент : учебное пособие / А. С. Романов, О. А. Ильина, В. С. Иунихина, С. В. Краус. – Москва : ДеЛи принт, 2016. – 539 с.

Аннотация : приведены обобщенные и актуализированные сведения о хлебе как о важнейшем пищевом продукте, об основном и дополнительном сырье хлебопекарного производства, об ассортименте хлеба и хлебобулочных изделий, об основных стадиях и особенностях технологического процесса производства различных видов хлеба и хлебобулоч-ных изделий, о дефектах и болезнях хлеба и хлебобулочных изделий, об организации производства и контроле технологического процесса, а также о современной законодательной базе хлебопекарного производства. Данное издание содержит большое количество определений, схем и рисунков, поясняющих основные положения теории и практики хлебопекарного производства.

Хліб наш насущний : Використання хліба в українських обрядах і звичаях / Упоряд. М. Ткач, Н. Данилевська. – Київ : Укр. Центр духовної культури, 2003. – 218 с. – фонд бібліотеки.

Анотація : книга висвітлює приклади традиційного використання хліба як головного символу добробуту й життя людини в українському побуті, в народних звичаях та обрядах календарного та родинного циклів.



Чеботарев, О. Н. Технология муки, крупы и комбикормов : учебное пособие / О. Н. Чеботарев, А. Ю. Шаззо, Я. Ф. Мартыненко. – Москва-Ростов-на-Дону : МарТ, 2004. – 688 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : изложены общие сведения о сырье мукомольных, крупяных и комбикормовых заводов. Оценено влияние анатомического строения, физико-химических, биохимических, структурно-механических и теплофизических свойств на технологические свойства сырья и ведение технологического процесса. Приведены сведения об основных процессах при производстве муки, крупы и комбикормов. Изложены принципы построения и ведения различных помолов и технологий производства Отдельных видов круп и комбикормов. Приведены общие сведения о контроле и управлении технологическими процессами на мукомольных, крупяных и комбикормовых заводах.

Черевко О. І. Наукові основи технології мінералізованих продуктів харчування : монографія : у 3 ч. Ч. 2. Технологія борошняних кулінарних виробів, збагачених на біоорганічні сполуки кальцію / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, М. П. Головко, М. Л. Серік, І. С. Роговий; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2013. – 137 с.

Анотація : викладено наукові підходи до розширення спектра використання напівфабрикату кісткового харчового (НКХ) шляхом розробки технології виробів із пісочного тіста з додаванням НКХ. Розглянуто сучасні тенденції збагачення борошняних кондитерських виробів на мінеральні речовини. Наведено комплекс даних щодо наукового обгрунтування технлогічних параметрів виробництва напівфабрикату пісочного випеченого з використанням НКХ, впливу НКХ на його функціонально-технологічні властивості. Оцінено якість запропонованих технологій.

Харчова біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. В. Кігель ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.

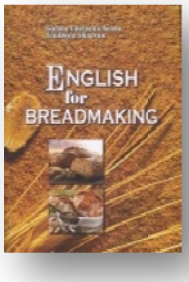
Ключові слова :

Анотація : систематизовано та викладено всі аспекти харчової біотехнології: використання мікроорганізмів і продуктів їхнього метаболізму в харчових технологіях (молочні ферментовані продукти та промислові заквашувальні культури для їх одержання, ферментовані м'ясні вироби, хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, ферментовані продукти рослинного походження, вільні від глютену харчові продукти); традиційні та нові продукти мікробного синтезу як харчові добавки (поліглутамінова кислота, лактулоза, лактобіонова кислота, лікопін, астаксантин, лютеїн, 2-фенілетанол, полісахариди гелан, пулулан, курдлан тощо) та сучасні біотехнології їх одержання; переваги та недоліки, а також законодавча база використання генно-модифікованих організмів у харчових виробництвах.

Хромеенков, В. М. Оборудование хлебопекарного производства : учебник / В. М. Хромеенков. – Москва : ИРПО; Академия, 2000. – 320 с. – фонд библиотеки.

Аннотация : рассмотрены основное технологическое и транспортное оборудование, поточные линии хлебопекарного производства, а также машины и аппараты для выработки мучных кондитерских изделий. Изложены сведения о принципах действия, конструктивных особенностях, правилах рациональной эксплуатации и безопасного обслуживания каждой группы оборудования

Cherednichenko, G. English for breadmaking = Чередніченко Г. А., Шапран Л. Ю. Англійська мова для спеціалістів хлібопекарської галузі : навч. посіб. / G. Cherednichenko, L. Shapran ; National University of Food Technologies. – K. : NUFT, 2016. – 107 с. – фонди бібліотеки



Анотація : спрямований на опанування ділової англійської мови студентами, як, навчаються за фахом «Харчові технології». Складається з п'яти розділів, які містять автентичні тексти і передтекстові й післятекстові вправи для розширення термінологічного словникового запасу, навичок різних видів читання, перекладу та говоріння в межах тематики хлібопекарської галузі.

Статті з наукових та фахових видань

Білик, О. А. Перспективи використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість К+» у технології хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / О. А. Білик, Е. Ф. Халікова, Н. М. Грегірчак, А. І. Маринін // Харчова наука і технологія. – 2015. – №2(31). – С. 90-97. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23399. – Назва з екрана.

Анотація : розглянуто технологічні аспекти використання квасолевого порошку у виробництві комплексного хлібопекарського поліпшувача для подовження терміну зберігання хлібобулочних виробів з пшеничного борошна. Наведено результати теоретичних та експериментальних досліджень зі створення комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість К+». Розглянуто процеси, пов’язані з черствінням, втратою органолептичних показників якості, які відбуваються під час зберігання хлібобулочних виробів. Актуальність представлених досліджень полягає в розширенні асортименту комплексних хлібопекарських поліпшувачів, призначених для подовження тривалості зберігання виробів. Велику увагу приділено процесам черствіння, що пов’язані з ретроградацією і старінням основних біополімерів хліба, а також тепло- і масообмінними процесами. Проведеними дослідженнями доведено позитивний вплив КХП «Свіжість К+» на поліпшення якості та подовження зберігання свіжості пшеничного хліба.

Використання продуктів переробки ожини в технології пісочного напівфабрикату [Електронний ресурс] / О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь, А. М. Андросюк // Молодий вчений. – 2016. – №12 (39). – С. 70-73. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25220. – Назва з екрана.

Анотація : розглянуто доцільність використання порошку з ягід та насіння ожини як джерела біологічно активних речовин в технології пісочного напівфабрикату для підвищення харчової цінності продукції. Встановлено вплив дослідної сировини на фізико-хімічні, структурно-механічні показники якості тіста та готових виробів. Наведено порівняльну органолептичну оцінку пісочних напівфабрикатів збагачених продуктами переробки ожини та надані рекомендації щодо їх дозування.

Грищенко, Т. В. Перспективность и особенности использования изолята горохового белка в хлебопечении [Електронниу ресурс] / Т. В. Грищенко, Л. Н. Черныш, В. Н. Махинько // Мир науки и инноваций. – Иваново : Научный мир, 2015 – Т. 4., вып. 2. – С. 46-49. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23422. – Назва з екрана.

Аннотация : з урахуванням вмісту білка і його амінокислотної формули запропоновано використання ізоляту горохового білка для збагачення хлібобулочних виробів з пшеничного борошна. Вивчення технологічних властивостей пропонованої сировини показало необхідність значного підвищення кількості води для замішування тіста, а також врахування можливості затемнення м'якушки готових виробів.

Двохетапне випікання хліба з використанням проміжного вакуумно-випарного охолодження [Електронний ресурс] / О. В. Ковальов, І. М. Миколів, Є. М. Бабко, Р. Л. Якобчук // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Вип. 2 (22). – С. 222-232. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24492. – Назва з екрана.

Анотація : розглянуто й охарактеризовано «двохетапне» випікання з використанням проміжного вакуумно-випарного охолоджування, що дає змогу допікати хліб безпосередньо на місці реалізації. Для можливості впровадження цієї технології було розроблено фізичну і математичну моделі процесу, що продемонстровано в даній роботі. Визначено оптимальний час попереднього випікання.

Дорохович, А. М. Тагатоза і мальтитол – інноваційна сировина при виробництві жувальної карамелі [Електронний ресурс] / А. М. Дорохович, О. С. Божок, Л. С. Мазур // Харчова наука і технологія. – Одеса : ОНАХТ, 2016. – Т. 10, № 1. – С. 43-48. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25122

Анотація : проведено порівняння якості цукрів за наступними фізико-хімічними показниками: розчинність, глікемічний індекс, калорійність, температура плавлення, солодкість. Порівняння проводили за допомогою комплексного показника за методом, який враховує значення базового зразку(10 балів) і коефіцієнти вагомості кожного показника, які визначають за методом Делфі. Розроблено рецептури карамелі зі зниженою калорійністю та зниженою глікемічністю.

Дробот, В. І. Дослідження впливу шроту льону на якість хліба [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, О. П. Іжевська, Ю. В. Бондаренко // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 1 (57). – С. 42-45. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24718. – Назва з екрана.

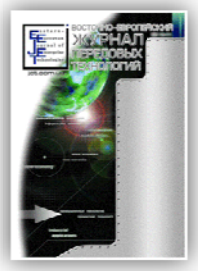
Анотація : розглянуто можливість використання шроту льону в рецептуріт пшеничного хліба для збагачення виробів фізіологічно-функціональними інгредієнтами. Результати досліджень свідчать, що внесення шроту льону покращує склад рідкої фази тіста, що сприяє дещо інтенсивнішому бродінню цих зразків тіста. Встановлено, що доцільно в рецептурі хліба проводити заміну пшеничного борошна шротом льону в кількості до 5 %, більше дозування шроту супроводжується погіршенням органолептичних показників якості виробів, зниженням їх об’єму та формостійкості.

Застосування порошку з ягід ожини в технологіях борошняних кондитерських виробів [Електронний ресурс] / О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко, І. М. Медвідь, А. М. Противень // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12. – С. 10–14. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24213. – Назва з екрана.

Анотація : розглянуто доцільність використання порошку з ягід ожини в технологіях борошняних кондитерських виробів для підвищення харчової цінності продукції. Встановлено вплив порошку з ягід ожини на структурно-механічні та органолептичні показники якості бісквітного та пісочного напівфабрикатів

Зуйко, В. І. Дослідження зміни фізичних властивостей житньо-пшеничного тіста при використанні підкислювачів [Електронний ресурс] / В. І. Зуйко, Т. А. Сильчук, В. В. Цирульнікова // Харчова наука і технологія. – Одеса, 2016. – Т. 10, Вип. 1. – С. 49–53. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/23397/1/15.pdf. – Назва з екрана.

Анотація : розроблено склад підкислювачів для прискорення техноло- гії житніх і житньо-пшеничних виробів, що виготовляють в умовах міні-виробництв і закладів ресторанного господарства. Проведено аналіз впливу підкислювачів «Оптимальний-1» і «Оптимальний-2» на фізичні властивості тіста у процесі його формування. Визначено зміну волого- і газоутримувальної здатності, а також формостійкості тіста у процесі бродіння. Встановлено, що ферментні препарати, які містяться у складі підкислювачів, інтенсифікують тістоутворення, що обумов- лено їхньою дією на крохмальні і некрохмальні полісахариди борошна. Досліджено зміну реологічних властивостей тіста та обґрунтовано їхній вплив на показники якості готових виробів. Визначено, що внесення підкислювачів зменшує в’язкість тіста після бродіння, що підтверджує необхідність скорочення тривалості даного процесу. Внесення розроблених добавок забезпечує скорочення тривалості виробничого процесу без втрат якості готової продукції



Исследование влияния обогащенной сухой сыворотки на качество хлеба специального назначения [Електронний ресурс] / А. И. Украинец, О. В. Кочубей-Литвиненко, Е. А. Билык и др. // Восточно – Европейский журнал передовых технологий. – 2016. – 11(80). – С. 32-41. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25550. – Назва з екрана.

Аннотация : рассмотрен химический состав различных видов сухой молочной сыворотки. Предложены критерии и рассчитан комплексный показатель качества сухой сыворотки, на основании которого обосновано использование сухой сыворотки, обогащенной Mg и Mn, в технологии хлеба специального назначения. Оптимальная дозировка сыворотки для обогащения и продления свежести пшеничного хлеба составляет 5 % к массе муки.

Кишенько, В. Д. Сценарний підхід до розроблення автоматизованої системи керування виробництвом хліба [Електронний ресурс] / В. Д. Кишенько, Б. М. Гончаренко, О. П. Лобок // Харчова промисловість. – 2016. – №19. – С. 113-118. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24444. – Назва з екрана.

Анотація : розглянуті підходи до інтенсифікації хлібопекарської промисловості, яка задовільняє попит населення на хлібобулочні вироби. Основна увага приділяється поліпшенню якості продукції, раціональному використанню ресурсів і сировини, підвищенню продуктивності технологічних ліній. Розв'язання таких задач неможливе без автоматизації виробництва на основі сучасних інформаційних технологій, передових досягнень в теорії та практиці автоматичного керування.

Кобець, О. С. Використання харчових волокон у борошняних кондитерських виробах [Електронний ресурс] / О. С. Кобець, В. Ф. Доценко, О. В. Арпуль // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – К. : 2015. — № 07-08 (128-129). — С. 26-30. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25930. – Назва з екрна.

Анотація : розглядається сучасний стан та перспективи розвитку продуктів, збагачених дієтичними волокнами, включаючи пшеничне волокно, і їх значення для громадськості. Підкреслюється важливість харчових волокон для людей, які страждають на діабет і серцево-судинні захворювання. Описано особливості хімічного і фракційного складу пшеничного волокна. Визначається вплив суміші пшеничного волокна і емульгатора на комплекс клейковини пшеничного борошна. Вивчено вплив суміші пшеничного волокна і емульгатора на фізико-хімічні показники якості бісквітного напівфабрикату.

Кулинич, В. И. Влияние подкисляющих добавок структурно-механические свойства ржано-пшеничного теста [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук, В. И. Кулинич, В. В. Цирульникова // Вестник Алмаатинского технологического университета. – 2016. – № 3 (112). – С. 64-68. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25980. – Назва з екрана.

Анотація : вивчено вплив підкислюючи добавок на структурно-механічні властивості житньо-пшеничного тіста . Встановлено, що при приготуванні хліба з житнього борошна з підкислювачами, м'якушка хліба стає більш еластичною, сухою на дотик з розвиненою структурою пористості з гарними реологічними властивостями.

Кулініч, В. І. Застосування підкислювачів при виробництві житньо-пшеничного хліба [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук, В. І. Кулініч, О. М. Сидоренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. - 2015. - № 05 (126). - С. 3-5. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21622. – Назва з екрана.

Анотація : досліджено технологічний процес приготування тіста з житньо-пшеничного борошна за прискореною технологію з використанням комплексних поліпшувачів. Проаналізовано вплив поліпшувачів на газоутворення і кислотонакопичення в тісті і на якість хліба.

Математичне моделювання прогріву тістової заготовки циліндричної форми [Електронний ресурс] / М. Г. Десик, Ю. С. Теличкун, І. М. Литовченко, В. І. Теличкун // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2016. – Т. 22, №4. – С. 134-140. Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2016_22_4_18. – Назва з екрана.

Анотація : представлено результати моделювання процесу прогріву циліндричних тістових заготовок з розмірами, характерними для перехідної області від тонких до масивних тіл, з урахуванням ефективних теплофізичних характеристик заготовок у вигляді залежностей, отриманих експериментальним шляхом. Залежності враховують масообмінні процеси при прогріванні виробів, а саме: зовнішні масообміні процеси при випаровуванні вологи з поверхні заготовки в робоче середовище з утворенням зневодненого шару та внутрішні масообмінні процеси при переміщенні вологи всередину заготовки як у вигляді пари з подальшою її конденсацією, так і у вигляді рідини. Результати експериментальних досліджень і запропонованої математичної моделі підтверджують доцільність її використання для розрахунку процесу прогріву тіста-хліба.

Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целіакію [Електронний ресурс] / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко, Ю. О. Федоренко // Хранение и переработка зерна. – 2017. – №3(211). – С. 43-48. – http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25897. – Назва з екрана.

Анотація : проведено аналіз наукових досліджень щодо можливості розширення асортименту хлібобулочних виробів спеціального призначення, а саме для хворих на целіакію. Розглянуто проблематику захворювання, основні принципи дієтотерапії та забезпеченість ринку України безглютеновими продуктами. Проведено аналіз безглютенової сировини та структуроутворювачів для розроблення технології безглютенового хліба.

Фалендиш, Н. О. Перспективи використання клітковини насіння гарбуза в технології хлібопечення / Н. О. Фалендиш, Т. О. Федорова // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 1 (190). – С. 50–51.

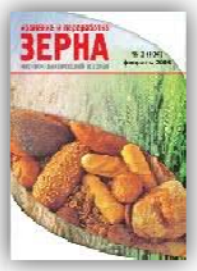
Анотація : робота присвячена дослідженню впливу клітковини на показники якості хліба та збереження його свіжості в процесі зберігання. Встановлено, що додавання клітковини насіння гарбуза при замісі тіста підвищує харчову цінність виробів, збагачуючи їх білком, вітамінами та мінеральними речовинами, а також сповільнює їх черствіння.

Черниш, Л. М. Вплив соєво-клейковинного збагачувача на якість тіста і хліба [Електронний ресурс] / Л. М. Черниш, В. М. Махинько // Хранение и переработка зерна. – 2016. - № 11 (207). – С. 60-63. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24679. – Назва з екрана.

Анотациія : вивчено вплив високобілкових рослинних добавок на процес бродіння пшеничного тіста та якість готових виробів.

Чорна, А. І. Оцінка якості полімерних пакувальних матеріалів для хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / А. І. Чорна, О. С. Шульга, Л. Ю. Арсеньєва // Товарознавчий вісник : збірник наукових праць. – Випуск 9. – Луцьк : РВВ Луцького НТУ, 2016. – С. 157-166. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25280. – Назва з екрана.

Анотація : наведено результати досліджень та аналізу фізико-механічних властивостей біорозкладальних плівок. Експериментально підтверджено вплив кожної складової на властивості плівки. Розглянуто різні склади плівок та обрано найбільш оптимальне співвідношення компонентів. Досліджено вплив їстівного покриття на якість хлібобулочних виробів. Підтверджена доцільність використання їстівного покриття для хлібобулочних виробів з метою подовження строку їх зберігання. Запропонований спосіб нанесення покриття не передбачає значних економічних затрат.



Шаран, Л. Корекція мікронутрієнтного складу борошняних кондитерських виробів композиційною сумішшю [Електронний ресурс] / Л. Шаран, Л. Арсеньєва, Н. Бондар, А. Шаран // Хранение и переработка зерна. - 2016. - № 4(201). – С. 45-48. – http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24130. – Назва з екрана.

Анотація : проведено дослідження з використання мікронутрієнтної суміші у технології виготовлення борошняних кондитерських виробів.

Шидловська, О. Б. Дослідження можливості використання продуктів переробки глоду колючого в технології пісочного печива / О. Б. Шидловська, І. М. Медвідь, А. М. Шадура // Научные труды SWorld. – 2016. – Вип. 1(42), Т. 3. – С. 64–71. – Режим доступу : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23716. – Назва з екрана.

Анотація : розглянуто доцільність використання порошків із плодів, м’якоті зі шкіркою та кісточок глоду колючого як джерела біологічно активних речовин в технології пісочного печива для підвищення харчової цінності продукції. Встановлено вплив дослідної сировини на фізико-хімічні (кількість та якість клейковини, вологість, лужність, щільність, рівень намокання), структурно-механічні (гранична напруга зсуву) та органолептичні показники.