

ВСТУП.....	1
Розділ 1. Загальна характеристика молочних білків	5
1.1 Харчова та біологічна цінність молочних білків.....	5
1.2 Фізико-хімічні властивості білків молока.....	8
1.3 Функціонально-технологічні властивості білків молока	17
1.4 Теоретичні основи одержання молочних білків.....	27
1.5 Структурно-механічні властивості молочних білків	33
1.6 Використання сиру кисломолочного нежирного, олії та гідроколоїдів в технології нової пастоподібної закусочної продукції.....	35
Література до розділу 1.....	46
Розділ 2. Наукове обґрунтування технології паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного	52
2.1. Обґрунтування вибору компонентів модельної системи на основі сиру кисломолочного	52
2.1.1. Вибір та обґрунтування концентрації сиру кисломолочного нежирного як білкової основи.	52
2.1.2. Вибір та обґрунтування концентрації коректора активної кислотності рН і солі-плавителя	56
2.1.3. Вибір та обґрунтування концентрації жирової компоненти.....	69
2.1.4. Вивчення функціонально-технологічних властивостей полісахаридів (міцності, тривалості структуроутворення, температури плавлення, термостійкості).....	77
2.1.5 Вивчення в'язкості розчинів полісахаридів.....	82
2.1.6. Обґрунтування вибору агару як структуроутворювача	87
2.2. Дослідження впливу рецептурних компонентів на технологічні показники модельної системи паст закусочних	90
2.2.1 Зміни температури теплової обробки.	90
2.2.2 Зміни тривалості структуроутворення.	92
2.3 Обґрунтування параметрів теплової обробки модельної системи паст закусочних	93
2.3.1 Дослідження температури та тривалості обробки.....	93
2.3.2 Дослідження змін форм зв'язку вологи.....	105
2.3.3 Моделювання процесу теплової обробки	107
2.4 Дослідження структурно-механічних характеристик модельної системи паст закусочних.....	110
2.5 Дослідження змін фракційного складу білкового комплексу в модельній системі паст закусочних	117
2.6 Вивчення впливу співвідношення основних компонентів в модельній системі паст закусочних на органолептичні показники	119
Література до розділу 2.....	123
Розділ 3. Розробка технології паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного.....	131
3.1. Розробка рецептури та технології паст закусочних	131
3.2 Дослідження фізико-хімічних характеристик паст закусочних в процесі зберігання.	136

3.2.1 Зміни структурно-механічних характеристик.	136
3.2.2 Зміни активної кислотності.	139
3.2.3 Дослідження втрат вологи.	140
3.3 Дослідження харчової та біологічної цінності паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного.....	141
3.4 Дослідження сенсорних показників якості паст закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного	149
3.5. Розробка рекомендацій з використання паст закусочних у складі кулінарної продукції закладів ресторанного господарства	159
Література до розділу 3.....	161