

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	11
Глава 1. Основы государственной политики в сфере производства функциональных продуктов питания.....	15
Глава 2. Ассортимент и технологии функциональных пищевых продуктов на мясной основе	34
2.1. Функциональные продукты для питания детей.....	35
2.1.1. Продукты, обогащенные макро- и микронутриентами.....	35
2.1.2. Продукты, обогащенные пищевыми волокнами.....	38
2.1.3. Продукты, обогащенные полиненасыщенными жирными кислотами.....	41
2.1.4. Продукты лечебно-профилактического назначения.....	45
2.2. Продукты для специализированного питания.....	52
2.2.1. Продукты для питания беременных и кормящих женщин	52
2.2.2. Продукты для геродиетического питания.....	57
2.2.3. Продукты для спортивного питания.....	62
2.2.4. Диетические лечебные и диетические профилактические продукты.....	64
Глава 3. Функциональные продукты на основе мяса птицы.....	76
3.1. Функциональные продукты, обогащенные йодом.....	78
3.2. Продукты для восполнения дефицита кальция.....	80
3.3. Продукты для восполнения дефицита железа.....	82
3.4. Продукты, обогащенные коллагеном	83
3.5. Продукты для коррекции углеводного состава	86
3.6. Продукты для восполнения дефицита витаминов.....	87
3.7. Продукты с обогащенным жирнокислотным составом.....	89
3.8. Продукты с повышенным содержанием белка.....	91
3.9. Продукты для коррекции рационов питания женщин в период беременности.....	92
Глава 4. Технологии и оборудование функциональных цельномолочных продуктов и молочных консервов.....	99
4.1. Общие основы производства функциональных молочных продуктов.....	99
4.2. Основные направления развития технологий функциональных продуктов.....	103
4.3. Научные подходы к выбору нетрадиционных функциональных ингредиентов при обогащении молочной продукции.....	105
4.4. Технологии пробиотиков.....	109

4.5. Технология пребиотиков	111
4.6. Технологии функциональных пробиотических продуктов.....	114
4.7. Технологии продуктов обогащенных пребиотиками.....	115
4.8. Основные принципы разработки обогащенных молочных продуктов с измененным пептидным составом.....	115
4.9. Технологии молочных консервов с дигидрокверцетином	120
4.10. Технология функциональных продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами	125
Глава 5. Технологии функциональных продуктов на основе масла и сыра.....	133
Глава 6. Функциональные молочные продукты для питания детей	170
6.1. Продукты детского питания для профилактики кариеса	179
6.2. Продукты детского питания при непереносимости белков коровьего молока.....	180
6.3. Продукты для питания спортсменов	182
6.4. Продукты для питания беременных и кормящих женщин.....	183
Глава 7. Хлебобулочные изделия функционального назначения для здорового питания	196
7.1. Хлебобулочные изделия диабетического назначения.....	198
7.2. Хлебобулочные изделия для больных с хронической болезнью почек.....	203
7.3. Безглютеновые хлебобулочные изделия	206
7.4. Хлебобулочные изделия для питания детей	207
7.5. Хлебобулочные изделия для питания пожилых людей.....	209
7.6. Хлебобулочные изделия для питания спортсменов.....	212
7.7. Хлебобулочные изделия с функциональными жировыми продуктами.....	214
Глава 8. Низкобелковые продукты на основе крахмала для диетического лечебного питания детей	220
Глава 9. Технологии функциональных кондитерских изделий	251
9.1. Обоснование необходимости разработки функциональных кондитерских изделий	251
9.2. Пути совершенствования химического состава кондитерских изделий	256
9.3. Разработка способов регулирования показателей качества используемых ингредиентов и оптимальных технологических приемов их подачи	258

9.4. Технологии функциональных кондитерских изделий повышенной пищевой и биологической ценности	263
--	-----

Глава 10. Замороженные аэрированные продукты функциональной направленности.....278

10.1. Пищевая ценность мороженого и замороженных десертов. Основные тенденции в производстве мороженого функциональной направленности в России и за рубежом.....	278
10.2. Тенденции и направления развития ЗАП функциональной направленности в России	283
10.3. Применение функциональных белков молока в производстве ЗАП	288
10.4. Пути снижения содержания сахарозы в мороженом. Мороженое пониженной калорийности	291
10.5. Аспекты снижения содержания лактозы в мороженом функционального назначения	296
10.6. Мороженое, обогащенное витаминами	298
10.7. Мороженое с антиоксидантами	300
10.8. Мороженое без пищевых добавок	302

Глава 11. Плодоовощные консервы функционального назначения309

11.1. Функциональные плодоовощные консервированные продукты	311
11.2. Консервированные продукты диетического питания.....	313
11.3. Питание лиц, занятых умственным трудом.....	315
11.4. Питание лиц, работающих во вредных условиях.....	315
11.5. Питание спортсменов	316
11.6. Консервированные продукты геродиетического питания.....	316

Глава 12. Функциональные напитки из отечественного сырья.....326

12.1. Основные аспекты, учитываемые при создании функциональных напитков.....	327
12.2. Функциональные напитки.....	333

Глава 13. Технологии функциональных пищевых продуктов на основе сырья водного происхождения349

13.1. Характеристика сырья для производства функциональных пищевых продуктов	351
13.2. Функциональные пищевые ингредиенты на основе сырья водного происхождения	358
13.3. Жиры из сырья водного происхождения	363
13.4. Пищевые ингредиенты из водорослей.....	367

13.5. Функциональные пищевые продукты.....	369
13.6. Консервы на рыбной основе для питания детей	377
Глава 14. Практическое применение продуктов функционального назначения при проектировании рационов школьного персонафицированного питания.....	390
14.1. Разработка методики выявления угроз наследственных заболеваний обучающихся на основе их генома	393
14.2. Возможные направления купирования наследственных болезненных состояний.....	397
14.3. Влияние компонентов пищи на метаболизм человека	400
14.4. Разработка методики формирования целевого рациона питания социальной группы на основе персональных данных ее участников.....	411
14.5. Разработка способов профилактики заболеваний и повышения статуса состояния здоровья путем коррекции рационов питания.....	422
14.6. Факторы среды обитания, способствующие экспрессии генов болезненных состояний.....	425
14.7. Влияние потребительских предпочтений школьников на формирование рационов персонафицированного питания	426