

**Ж.П. Павлова, В.И. Бобченко, Л.А. Текутьева,
О.М. Сон, Н.В. Ситун**

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ
В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА**

монография

*Научные исследования выполнены в соответствии
с научным направлением кафедры товароведения и экспертизы
товаров при поддержке ДВФУ,
соглашение № 14-08-01-11_ и от 03 октября 2014 г.*

Москва • 2015

УДК 612.39
ББК 51.230я73
П 12

Рецензенты:

*С.Д. Угрюмова, д-р техн. наук, проф.
Дальневосточного государственного технического
рыбохозяйственного университета,
почетный работник ВПО России, действительный член МАНЭБ,*

*В.В. Понамарев, начальник отдела пищевой
и перерабатывающей промышленности департамента
сельского хозяйства и продовольствия Приморского края.*

П 12 Павлова, Ж.П.

Пищевые продукты в рационе питания человека: монография /
Ж.П. Павлова, В.И. Бобченко, Л.А. Текутьева, О.М. Сон,
Н.В. Ситун [текст]. – М.: Издательство «Перо», 2015. – 128 с.

ISBN 978-5-00086-966-6

Монография посвящена исследованию роли питания в сохранении здоровья населения и возможности корректирования питания на основе создания многокомпонентных молочных и мясных продуктов функционального назначения, исходя из результатов научных исследований в данной области и собственных результатов, позволяющих расширить ассортимент и повысить биологическую ценность исследуемых продуктов.

Предназначена для аспирантов, магистров и бакалавров, а также специалистов работающих в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, осуществляющих научную и практическую деятельность.

ISBN 978-5-00086-966-6

УДК 612.39
ББК 51.230я73
П 12

© Ж.П. Павлова, В.И. Бобченко
Л.А. Текутьева, О.М. Сон, Н.В. Ситун, 2015

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Глава 1 Молочные продукты в рационе питания человека	
§ 1.1. Окружающая среда, питание и здоровье человека	5
§ 1.2. Роль молока в питании человека и создание многокомпонентных продуктов	12
§ 1.3. Научные подходы обеспечения производства пищевых (молочных) продуктов для здоровья	18
§ 1.4. Сырье, используемое при создании комбинированных молочных продуктов функционального назначения	21
§ 1.5. К вопросу формирования лечебно-профилактических свойств молочных продуктов с использованием пробиотиков	37
§ 1.6. Технологические подходы к формированию ассортимента, качества функциональных молочных продуктов	44
§ 1.7. Комбинаторика разработки технологии молочных продуктов для профилактического питания	86
Глава 2 Мясные продукты в профилактике питания	
§ 2.1. Использование природных биоинжендеров в технологии при разработке сосисок функционального назначения	88
§ 2.2. Использование БАД из морских гидробионтов в технологии реструктурированных сырокопченых ветчин	99
Глава 3 Влияние микрофлоры мясных изделий на безопасность	
§ 3.1. Способность микрофлоры мясных изделий к образованию биопленки и влиянию на безопасность	104
§ 3.2. Способность микрофлоры к образованию биопленки на поверхности замороженных мясосодержащих полуфабрикатов и влиянию на безопасность	112
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	114
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	115
ПРИЛОЖЕНИЯ	122