

шомісячний науково-практичний журнал

ХЛІБОПЕКАРСЬКА І КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ УКРАЇНИ

№09 (130) вересень 2015 р.

- * Про екстракти адаптогенного походження - стор. 3
- * Наводимо новітню інформацію стосовно розчинів крохмалів холодного набухання - стор. 7
- * Свіжий погляд на шляхи підвищення якості вершкового крему - стор. 10
- * Зберігати збивні кондитерські вироби можна значно довше - стор. 17
- * Різновиди розпушувачів. Дія кожного з них - стор. 22
- * У здобному печиві може бути й соняшникове борошно - стор. 28
- * Овес може половину всіх ліків замінити - стор. 44
- * Дуже екзотичні традиційні японські страви - стор. 46

Зміст

НАД ЧИМ ПРАЦЮЮТЬ НАУКОВЦІ

О. Стешенко, Л. Арсеньєва, О. Паламарчук, О. Ройко Обґрунтування та розробка технології екстрактів на основі функціональної фітокомпозиції "Антистрес" адаптогенного походження	3
И. Стрилец, И. Корецкая, Е Ковалевская <i>Изучение структурно - механических свойств растворов крахмалов холодного набухания</i>	7
Ю. Камбулова, Ю. Звягінцева - Семенець, В. Корзун <i>Шляхи підвищення якості вершкового крему</i>	10
А. Салавелис, Д. Константинов <i>Мучные кондитерские изделия для диетического питания</i>	14

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

И. Оникиенко <i>Срок годности сбивных кондитерских изделий при хранении</i>	17
А. Федорова, В. Пономаренко <i>Функциональные добавки и нетрадиционные виды сырья в хлебопекарной промышленности</i>	19
В. Лисенко <i>Разновидности разрыхлителей. Особенности действия каждого из них</i>	22
В. Супрун <i>Использование диспергированных семян амаранта в хлебопечении</i>	26

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ

С. Кузьмина, В. Гайсина <i>Подсолнечная мука в сдобном печенье</i>	28
И. Оникиенко <i>Приготовление белково - сбивного полуфабриката</i>	30
А. Ришняк <i>Добавление витаминов не изменяет кислотность и влажность теста</i>	32
Н. Литвин <i>Кондитерские должны быть светлыми!</i>	33
Л. Анисимова <i>Просеянная мука в сахарном печенье</i>	34
А. Захарчук <i>Бактерии группы мезентерикус-субтилис и болезни хлеба</i>	36
Л. Козубаева, Я. Музаватова <i>Многие мировые ученые работают над проблемой безглютенового хлеба</i>	40

НЕЗВИЧНІ РЕЦЕПТУРИ

А. Даценко <i>Сырные талеры</i>	43
И. Шматченко <i>Овес может половину всех лекарств заменить</i>	44
Пресс-служба редакции <i>Самое время для лавандового хлеба</i>	45
Н. Наливайко <i>Очень экзотичны традиционные японские блюда</i>	46
А. Гумин <i>Натуральные красители дают конкурентоспособную цену</i>	48