

ХЛІБОПЕКАРСЬКА І КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ УКРАЇНИ

№12 (133) грудень 2015 р.

- * Цитрати металів підсилюють бродильну активність дріжджів - стор. 3
- * Уже є і замітник сухої пшеничної клейковини - стор. 6
- * Корисний порошок із ягід ожини в борошняних ласощах - стор. 10
- * Смачне печиво з рослинними порошками - стор. 15
- * Капкейки, збагачені харчовими волокнами - стор. 20
- * Тісто на ферментованій емульсії. Особливості приготування - стор. 29
- * Ще раз про шокове заморожування та охолодження - стор. 39
- * Пелетні пальники для хлібопекарських печей - стор. 47



Хлібопекарська і кондитерська промисловість України

Зміст

НАД ЧИМ ПРАЦЮЮТЬ НАУКОВЦІ

В. Дробот, А. Шевченко, О. Андрущук, Н. Козич <i>Цитрати металів - ефективні збагачувачі хлібобулочних виробів мінеральними речовинами.....</i>	<i>3</i>
О. Білик, О. Бабіч, В. Бондар, О. Кобилінська <i>Замінник сухої пшеничної клейковини для покращення якості хлібобулочних виробів.....</i>	<i>6</i>
Т. Вербецька, Ю. Бондаренко <i>Дослідження можливості заміни цукру глюкозно-фруктозним сиропом у рецептурі здобних виробів.....</i>	<i>8</i>
О. Шидловська, В. Доценко, І. Медвідь, А. Противень <i>Застосування порошку з ягід ожини в технологіях борошняних кондитерських виробів.....</i>	<i>10</i>
І. Сирохман, О. Олійник <i>Поліпшення споживчої цінності печива з використанням порошкоподібної рослинної сировини.....</i>	<i>15</i>
А. Яцкевич, А. Ковтун, Н. Бондар, Л. Шаран <i>Удосконалення технології капкейків, збагачених харчовими волокнами.....</i>	<i>20</i>
Д. Жигунов <i>Вплив режимів роботи систем подрібнення та умов просіювання на зміну показників якості індивідуальних потоків борошна із систем першої якості.....</i>	<i>25</i>

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Л. Зайцева <i>Влияние добавок на аминокислотный состав хлебобулочных изделий.....</i>	<i>28</i>
М. Коваленко <i>Приготовление теста на ферментированной эмульсии.....</i>	<i>29</i>
Н. Литвин <i>Анализ ассортимента и технологий полуфабрикатов из заварного теста.....</i>	<i>30</i>
И. Оникиенко <i>Шоковая заморозка и шоковое охлаждение хлебобулочных и кондитерских изделий.....</i>	<i>39</i>
В.Горовой <i>Хлебопекарные печи на пеллетах.....</i>	<i>47</i>