

Технология производства хлеба и макаронных изделий


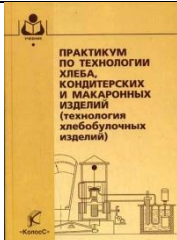

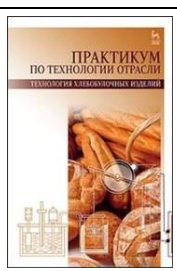


Составитель: Красножон Е.В. – главный библиотекарь Научной библиотеки
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
E-mail: library@insagro.ru, тел.: 8(351-50)2-11-56






Уважаемые студенты направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции! Научная библиотека подготовила для Вас виртуальную книжную выставку по дисциплине: «Технология производства хлеба и макаронных изделий». В материалах выставки представлены учебные издания из фонда Научной библиотеки (Институт агроэкологии), и электронные издания из коллекций ЭБС «Лань» и ЭБС «Университетская библиотека онлайн».



В рекомендуемых изданиях: дана характеристика технологии мукомольного, крупяного, хлебопекарного производств; приведена классификация хлебобулочных изделий и их пищевая ценность; изложен технологический процесс производства хлеба и макаронных изделий; приведены рецептуры для различных видов хлебобулочных изделий.

Надеемся, что литература, предложенная вашему вниманию, поможет успешно освоить дисциплину, а полученные в процессе изучения дисциплины знания, применить не только на занятиях, но и при сдаче экзамена по дисциплине.

Учебные издания Научной библиотеки (Институт агроэкологии)	
	<p>Пашченко, Л. П. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. П. Пашченко, И. М. Жаркова .— Санкт-Петербург: Лань, 2014 .— 672 с.</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>Приведена классификация хлебобулочных изделий и их пищевая ценность. Дана характеристика сырья, подготовка его к производству, описаны процессы, протекающие при хранении, их роль в приготовлении теста. Рассмотрены современные способы приготовления теста, в том числе ускоренные, их аппаратно–технологические схемы. Описаны технологические операции разделки теста, выпечки тестовых заготовок, подготовки продукции к реализации, ее хранение, черствение и пути его предотвращения. Приведены технологии хлебобулочных изделий пониженной влажности, в том числе сухарных и бараночных. Изложены достоинства специальных добавок для улучшения качества продукции, способы предотвращения дефектов и болезней продукции.</p>
	<p>Пашук, З. Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Текст] : Справочник / З. Н. Пашук, И. И. Апет, И. И. Апет .— Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009 .— 400 с.</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>В книге изложен весь технологический процесс производства хлеба, приведены рецептуры для различных видов хлебобулочных изделий, а также содержатся требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, описывается пищевая ценность хлеба.</p>
	<p>Технология переработки продукции растениеводства [Текст] / Н. М. Личко [и др.] ; под ред. Н. М. Личко .— Москва: КолосС, 2008 .— 616 с.</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>Рассмотрены технологии производства муки, крупы, растительных масел, сахара, вин, комбикормов, хлебобулочных изделий, пива. Изложены теоретические основы консервирования плодоовощного сырья, технологии маринования, получения натуральных овощных консервов, плодово-ягодных пюре, квашеной продукции.</p>

	<p>Технология переработки растениеводческой продукции [Текст] / Н. М. Личко [и др.] ; под ред. Н. М. Личко .— Москва: КолосС, 2008 .— 583 с.</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>Рассмотрены технологии производства муки, крупы, растительных масел, сахара, вин, комбикормов, хлебобулочных изделий, пива. Изложены теоретические основы консервирования плодоовощного сырья и технологии производства отдельных видов консервов. Приведены основы первичной переработки лубяных культур, чая, табака.</p>
	<p>Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст] / Л. П. Пащенко [и др.] ; под ред. Л. П. Пащенко .— Москва: КолосС, 2007 .— 215 с.</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>В практикуме приведены лабораторные работы по оценке качества сырья, полуфабрикатов, изделий хлебопекарного производства с применением ПК для обработки экспериментальных данных по стандартным программам.</p>
Электронные издания	
	<p>Технология переработки продукции растениеводства : учебник [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2016. – 816 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91632</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>В учебнике представлены перспективные и традиционные технологии переработки растениеводческой продукции, изложены сведения о сырье и продуктах переработки. Дана характеристика технологии мукомольного, крупяного, хлебопекарного и пивоваренного производств. Подробно рассмотрены частные технологии производства растительных масел, переработки плодоовощной продукции и спирта.</p>
	<p>Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт–Петербург : Лань, 2017. – 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93006</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>В пособии описываются работы по оценке качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий хлебопекарного производства с применением компьютерной техники для обработки экспериментальных данных. В пособии приведены оригинальные установки, разработанные авторами, по исследованию свойств полуфабрикатов, позволяющие регулировать качество изделий в технологическом потоке.</p>
	<p>Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. – Электрон. дан. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2016. – 360 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69879</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>Указаны технологии и рецептуры изделий из дрожжевого, бисквитного, песочного, заварного, пряничного, вафельного теста, а также технологии некоторых хлебобулочных, кондитерских и макаронных продуктов повышенной пищевой ценности, диабетических изделий с использованием нетрадиционных растительных добавок. Представлены химический состав и технологические свойства овощных и плодово–ягодных добавок. Дано научное обоснование целесообразности их применения в производстве мучных кондитерских изделий, в том числе для снижения энергетической ценности.</p>
	<p>Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – Электрон. дан. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2013. – 528 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/58738</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>Изложены аспекты переработки сырья растительного и животного происхождения в биологически активные добавки. Приведены свойства, химический состав и пищевая ценность функциональных пищевых ингредиентов и добавок, предназначенных для обогащения хлебобулочных и кондитерских изделий.</p>

	<p>Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г.Ц. Цыбикова. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 92 с. – ISBN 978-5-8114-3051-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/107966</p> <p><i>Аннотация</i> Настоящий практикум написан для вузов, ведущих подготовку специалистов (магистров, бакалавров) по направлениям: «Продукты питания из растительного сырья», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и инженеров-технологов пищевых производств.</p>
	<p>Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2012. – 121 с. : табл. ; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p> <p><i>Аннотация</i> Учебное пособие предназначено для преподавания дисциплины вариативной части естественнонаучного цикла студентам дневной и заочной форм обучения по профилям подготовки «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».</p>
	<p>Медведева, З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Новосибирский государственный аграрный университет. – Новосибирск : НГАУ, 2015. – 340 с. : табл., граф., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436965</p> <p><i>Аннотация</i> В учебном пособии представлен материал по мукомольному, хлебопекарному и консервному производствам. Предназначено для студентов агрономических и технологических направлений подготовки, научных работников, руководителей и специалистов сельского хозяйства.</p>
	<p>Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. – Оренбург : ОГУ, [б. г.]. – Часть 2 – 2017. – 133 с. – ISBN 978-5-7410-1721-0. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/110588</p> <p><i>Аннотация</i> Во второй части учебного пособия приведены обобщенные сведения о технологиях производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий. Издание содержит большое количество схем, рисунков, таблиц, поясняющих основные положения теории и практики описываемых производств. Учебное пособие предназначено для аспирантов. Изложенный материал будет также полезен широкому кругу специалистов</p>
	<p>Скорбина, Е.А. Органолептическая оценка зернопродуктов : учебное пособие / Е.А. Скорбина ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. – 40 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484947</p> <p><i>Аннотация</i> Может быть использовано при реализации учебных программ подготовки бакалавров и магистров по следующим направлениям: 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания; 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>

	<p>Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учеб. / А.С. Романов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт–Петербург : Лань, 2017. – 344 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93775</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>В книге представлены следующие основные разделы по рассматриваемой группе пищевых продуктов: классификация, термины и определения, технология производства, экспертиза качества и безопасности (органолептические, физико–химические, микробиологические показатели, дефекты и пороки, идентификация), упаковка, маркировка и хранение. Особое внимание уделяется вопросам производства хлебобулочных изделий функциональной направленности, в т. ч. обогащенных незаменимыми нутриентами. Приводится обзор современных разработок в области технологий хлебопродуктов общего и специального назначения.</p>
	<p>Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность / ред. В.М. Поздняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. – 288 с. – (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546</p> <p><i>Аннотация</i></p> <p>Пособие входит в серию "Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья". Содержит наиболее полный учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизе хлеба и хлебобулочных изделий. Особое внимание уделяется вопросам производства продуктов здорового питания, в т. ч. обогащенных незаменимыми нутриентами. Приводится обзор новых разработок в области технологий хлебопродуктов общего и специального назначения.</p>