



HAL
open science

Dietary fiber and protein preparations in functional purpose food technologies (training manual) / Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения (учебное пособие)

Oleg Cherkasov, Dmitry Edelev, Aleksey Nechaev, Nina Morozova, Farruh Musaev, Vadim Pryanishnikov, A.V. Iltyakov

► **To cite this version:**

Oleg Cherkasov, Dmitry Edelev, Aleksey Nechaev, Nina Morozova, Farruh Musaev, et al.. Dietary fiber and protein preparations in functional purpose food technologies (training manual) / Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения (учебное пособие). International Journal of applied and fundamental research. Publishing House "Academy of Natural Sciences" (Penza, Russia)/ Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. Издательский Дом "Академия Естественных наук" (Пенза), 2013, 11-1, pp.106. <hal-01063369>

HAL Id: hal-01063369

<https://hal.science/hal-01063369v1>

Submitted on 12 Sep 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire HAL, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

**ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА И БЕЛКОВЫЕ
ПРЕПАРАТЫ В ТЕХНОЛОГИЯХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ
(учебное пособие)**

Черкасов О.В., Еделев Д.А., Нечаев А.П.,
Морозова Н.И., Мусаев Ф.А.,
Прянишников В.В., Ильяков А.В.

*Рязанский государственный агротехнологический
университет имени П.А. Костычева, Рязань,
e-mail: morozova@rgatu.ru*

Питание населения – один из важнейших **факторов**, определяющих здоровье и сохранение генофонда нации. Правильное питание способствует **профилактике заболеваний**, продлению жизни, созданию условий для повышения способности организма противостоять неблагоприятным воздействиям окружающей среды, обеспечивает нормальный рост и развитие детей. По данным статистики на Земле 826 млн. человек находятся в положении острого и хронического недоедания, 300 из них – дети.

Концепция здорового (позитивного, функционального) питания была сформулирована впервые в Японии в начале 80-х годов, где приобрели большую популярность функциональные продукты (сокращенное название термина «физиологически функциональные пищевые продукты»). Эти продукты предназначены широкому кругу потребителей и имеют вид обычной пищи. Они могут и должны потребляться регулярно в составе нормального рациона питания.

Потребительские свойства функциональных продуктов включают три составляющие: пищевую ценность, вкусовые качества, физиологическое воздействие. Традиционные продукты, в отличие от функциональных, характеризуются только первыми двумя составляющими. Функциональные продукты должны быть полезными для здоровья, безопасными с позиции сбалансированного питания и питательной ценности продуктов. Важно отметить, что эти требования

относятся к продукту в целом, а не только к отдельным его ингредиентам.

Сегодня возникла необходимость и возможность создания продуктов, позволяющих восполнение рациона человека недостающими веществами. При ежедневном потреблении этот фактор должен способствовать улучшению здоровья. Создание «функциональных» продуктов питания это мировая тенденция, в том числе получившая официальное признание и в Российской Федерации. В стране появилась концепция здорового питания, начался выпуск отечественных продуктов питания обогащенных функциональными ингредиентами. Научный подход к этой проблеме обеспечивается исследованиями в области химии, биохимии, физики продуктов питания, нутрициологии и диетологии и т.д.

В связи с вышеизложенным, актуально учебное пособие, предлагающее современные способы получения и применения в производстве продуктов питания пищевых волокон и белков в соответствии с программой по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» по направлению подготовки дипломированных специалистов «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специальности «Технология продуктов общественного питания».

В учебном пособии изложен опыт работы специалистов фирмы «Могунция-Интеррус», ООО «Велес», результаты научных исследований преподавателей, аспирантов и студентов ФГБОУ ВПО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» и ФГБОУ «Московского государственного университета пищевых производств» по применению пищевых волокон и белковых компонентов в производстве продуктов питания.

Учебное пособие предназначено для студентов, аспирантов, преподавателей высших учебных заведений, специалистов общественного питания, пищевых и перерабатывающих предприятий.

Технические науки

**ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ С ОСНОВАМИ
ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ
(учебное пособие для студентов
бакалавриата)**

Бакеев Д.А.

*Анапский филиал ФГБОУ ВПО «Кубанский ГАУ»,
Анапа, e-mail: afkgau_nauka@mail.ru*

Учебно-методическое пособие является руководством к выполнению контрольных работ по дисциплине «Электроснабжение с основами электротехники» предназначено для студентов бакалавриата очной и заочной форм обучения, направления подготовки 270800.62 «Строительство».

С целью формирования знаний, навыков и умений в областях электротехники и электроснабжения у будущего специалиста-строителя, в первом разделе пособия сформулированы основные законы электротехники, показаны два метода расчета электрических цепей, которые часто применяются на постоянном и переменном токах. Приведены примеры расчета цепей постоянного тока методом контурных токов и методом узловых потенциалов. Для проверки полученных знаний, студентам предложена контрольная работа.

Во втором разделе приведены основные величины, характеризующие переменный