



Чугунова О.В., Заворохина Н.В.

# ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА РАЗРАБОТКИ ИННОВАЦИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Монография

Новосибирск  
2017

УДК 664  
ББК 36.8  
Ч83

Рецензенты:

*Пасько О.В.* – д-р тех. наук, проф., заведующий кафедрой «Гостиничное дело», Московский государственный институт индустрии туризма им. Ю.А. Сенкевича;

*Попов В.Г.* д-р тех. наук, проф., заведующий кафедрой «Товароведение и технология продуктов питания», ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет».

Авторы:

Введение: Чугунова О.В.;

Глава 1: Чугунова О.В.;

Глава 2: Заворохина Н.В.

**Чугунова О.В., Заворохина Н.В.**

**Ч83 «Теория и практика разработки инновационных пищевых продуктов»:** – Монография. – Новосибирск: Изд. АНС «СибАК», 2017. – 238 с.

ISBN 978-5-4379-0571-5

Монография посвящена вопросам конвергенции товароведения, сенсорного анализа и маркетинга, что дает новые перспективы для создания пищевых продуктов с заданной социальной направленностью и высокой конкурентоспособностью. Моделирование инновационных пищевых продуктов с использованием специфики формирования региональных сенсорных предпочтений, обеспечивающее удовлетворение потребностей различных групп населения в рациональном, здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения, учитывающего весь спектр мотиваций потребителей, позволяет расширить ассортимент и является важной государственной задачей.

ББК 36.8

ISBN 978-5-4379-0571-5

© Чугунова О.В., Заворохина Н.В., 2017 г.

© АНС «СибАК», 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ:

<b>Введение</b> .....	<b>5</b>
<b>Глава 1.</b> Теоретические и практические аспекты применения растительных порошков для производства инновационных продуктов питания .....	<b>6</b>
1.1. Теоретические аспекты разработки продуктов с заданными свойствами .....	6
1.2. Исследование потенциальных возможностей рынка продуктов с растительными добавками в Уральском регионе ..	20
1.3. Исследование химического состава сырья для производства растительных порошков .....	37
1.4. Исследование и обоснование технологических параметров производства хлебобулочных изделий с растительными порошками .....	59
1.5. Исследование качества и технологических особенностей производства мясных рубленых изделий с растительными порошками .....	79
Заключение .....	104
Библиографический список .....	105
<b>Глава 2.</b> Разработка инновационных видов безалкогольных напитков с применением методов дегустационного анализа .....	<b>114</b>
2.1. Сенсорные возможности человека .....	114
2.2. Методы дегустационного анализа .....	138
2.3. Методика разработки инновационных напитков .....	150
2.4. Практическое использование «Методики разработки инновационных напитков» .....	158

2.5. Анализ конкурентоспособности разработанных пищевых продуктов .....	219
Заключение .....	225
Библиографический список .....	227
<b>Приложение 1 .....</b>	<b>235</b>
<b>Приложение 2. ....</b>	<b>237</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Современные требования к повышению качества жизни населения и увеличению ее средней продолжительности, обеспечению здорового генома поколений России диктуют повышенные требования к формированию систем качества, составу и физиологической ценности продуктов массового потребления, требуют нового современного подхода к разработке продуктов.

Все больший интерес вызывает применение методов органолептического анализа, позволяющих при разработке новых продуктов экономить маркетинговый бюджет и выпускать не просто новые, но инновационные продукты.

Моделирование инновационных продуктов с использованием специфики формирования региональных сенсорных предпочтений, обеспечивающее удовлетворение потребностей различных групп населения в рациональном, здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения, учитывающего весь спектр мотиваций потребителей, является важной государственной задачей.

В сложившихся условиях применение инструментария сенсорного анализа, позволяющего разработать экспресс-методы оценки качества высокой достоверности, обладает значительным потенциалом и актуальностью, а его внедрение представляется значимым.

Данная монография объединяет труды двух авторов, затрагивающих вопросы разработки инновационных продуктов питания с применением общего подхода-эффективного использования методов дегустационного анализа при разработке пищевых продуктов и нетрадиционного сырья, обладающего заданными функциональными свойствами с учетом степени удовлетворенности потребительских ожиданий. Синтез товароведения, сенсорного анализа и маркетинга дает новые перспективы для создания пищевых продуктов с заданной социальной направленностью и высокой конкурентоспособностью. Данное научное направление является своевременным и требует своего дальнейшего развития, получения новых и достоверных данных.

*Чугунова Ольга Викторовна*

*Монография*

*Чугунова Ольга Викторовна,  
Заворохина Наталия Валерьевна*

## ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА РАЗРАБОТКИ ИННОВАЦИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Подписано в печать 29.12.17. Формат бумаги 60x84/16.  
Бумага офсет №1. Гарнитура Times. Печать цифровая.  
Усл. печ. л. 14,875. Тираж 550 экз.

Издательство «СибАК»  
630049, г. Новосибирск, Красный проспект, 165, офис 4.  
E-mail: [mail@sibac.info](mailto:mail@sibac.info)

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленного  
оригинал-макета в типографии «Allprint»  
630004, г. Новосибирск, Вокзальная магистраль, 3