



Дорохович А. М. Технологія шоколаду: Навч. посіб. – К.: НУХТ, 2014. – 367 с.

ISBN 978-966-612-161-8

Відображено новітні технологічні досягнення у виробництві шоколаду. Наведено методику визначення критерію ефективності функціонування великої технологічної системи виробництва шоколаду і какао-порошку за комплексним показником якості і окремих підсистем. Технологічні підсистеми розглянуто на макро- і мікрорівнях. Наведено властивості какао-масла і жирів-еквівалентів, поліпшувачів, замінників і сурогатів какао-масла, дано їх класифікацію і призначення у виробництві шоколаду і шоколадних виробів» Відображено новітні досягнення у виробництві шоколаду як технологічних процесів, так і обладнання. Технологічні процеси (окремі підсистеми) проаналізовано на прикладі використання новітніх апаратів і агрегатів.

Призначений для бакалаврів і магістрів вищих технічних навчальних закладів, які навчаються за напрямом «Харчові технології та інженерія».