

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)

І. В. Сирохман, А. С. Ткаченко

**ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВЧИХ
ВЛАСТИВОСТЕЙ І АСОРТИМЕНТУ
ПЕЧИВА З ВИКОРИСТАННЯМ
НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**

МОНОГРАФІЯ

ПОЛТАВА
ПУЕТ
2017

Сирохман І. В.

Поліпшення споживчих властивостей і асортименту печива з використанням нетрадиційної сировини : монографія / І. В. Сирохман, А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017. – 151 с.

У монографії розглянуто особливості поліпшення споживчих властивостей та асортименту печива з використанням нетрадиційної сировини. Наведено результати досліджень жирнокислотного, білкового, вітамінного та мінерального складу нових зразків печива. Доведено ефективність використання лікарсько-технічної сировини в якості антиоксидантів. Проаналізовано зміни якості розроблених зразків печива під час зберігання за різних умов і температурних режимів.

Розраховано на широке коло науковців і практиків.