

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
ВВЕДЕНИЕ	9
ЧАСТЬ I. ПОЛУЧЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ CO₂-ЭКСТРАКТОВ	11
1.1. Технические и санитарные требования к сырью и материалам для производства CO ₂ -экстрактов	11
1.2. Теория и практика ультразвуковой CO ₂ -экстракции	30
1.3. Безотходная технология CO ₂ -экстракции	46
1.4. Ассортимент CO ₂ -экстрактов	49
1.5. Контроль экстракционного производства	91
1.6. Потребление ароматизаторов в быту и общественном питании	127
1.7. Способы внесения CO ₂ -экстрактов в продукты питания	136
1.8. Способы хранения CO ₂ -экстрактов	144
1.9. Роль состава CO ₂ -экстрактов в создании качественной продукции, или Новый взгляд технолога на известные и неизвестные возможности CO ₂ -экстрактов	146
1.10. Применение CO ₂ -экстрактов пряностей в мясной промышленности	157
ЧАСТЬ II. ПРИМЕНЕНИЕ CO₂-ЭКСТРАКТОВ В КОСМЕТИКЕ	169
ЧАСТЬ III. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ CO₂-ЭКСТРАКТОВ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	230
3.1. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов из растительного сырья при изготовлении кондитерских изделий	230
3.2. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов из пряно-ароматического растительного сырья в производстве консервной продукции	235
3.3. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов из пряно-ароматического сухого растительного сырья в производстве колбасной и другой мясной продукции	240
3.4. Рекомендации по замене сухих пряностей их одноименными CO ₂ -экстрактами в производстве рыбных пресервов, пряной рыбы, а также рыбных консервов в томатном соусе	248

3.5. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов из пряно-ароматического сухого сырья в производстве острых томатных соусов и кетчупов	254
3.6. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов из пряно-ароматического сухого сырья в производстве майонезов.....	263
3.7. Рекомендации по использованию растительного сырья, обработанного жидким диоксидом углерода.....	266
3.8. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов сухого растительного сырья и сырья после CO ₂ -экстракции в производстве детского питания.....	272
3.9. Рекомендации по внесению CO ₂ -экстрактов при изготовлении продуктов с использованием бобового сырья..	276
3.10. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов в хозяйственных и туалетных мылах.....	278
3.11. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов из растительного сырья при изготовлении зубных паст и эликсиров.....	281
3.12. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов из растительного сырья при изготовлении косметических кремов ...	282
3.13. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов – биостимуляторов и биологически активных добавок.....	288
3.14. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов при изготовлении плавленых сыров.....	289
3.15. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов при изготовлении ароматизированных пряных солей.....	298
3.16. Рекомендации по применению CO ₂ -экстрактов и сырья, обработанного жидким диоксидом углерода при ароматизации винно-водочных изделий.....	307
3.17. Краткие характеристики CO ₂ -экстрактов, рекомендуемые применять для создания продуктов линии «Здоровье».....	311
3.18. Аннотация к продуктам с CO ₂ -экстрактами для питания спортсменов.....	313
3.19. Аннотация к кофе, обработанному жидким диоксидом углерода	315
3.20. Отзывы руководителей предприятий и научных работников, успешно применяющих CO ₂ -экстракты для обогащения пищевых продуктов.....	316
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	318