

ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ КОМПЬЮТЕРНОГО
МОДЕЛИРОВАНИЯ РЕЦЕПТУР
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
ГЕРОДИЕТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ С
ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОДУКТОВ
МОДИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Т.Р. ТУСКАЕВ
А.Р.БУДАЕВ
А.С. ХАМИЦАЕВА



Владикавказ 2024

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ТУСКАЕВ Т.Р., БУДАЕВ А.Р.,
ХАМИЦАЕВА А.С.**

**НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ КОМПЬЮТЕРНОГО
МОДЕЛИРОВАНИЯ РЕЦЕПТУР
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
ГЕРОДИЕТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОДУКТОВ МОДИФИКАЦИИ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Монография

Владикавказ 2024

УДК 664.66

ББК Н 49

ISBN 978-5-907930-01-8

АВТОРЫ:

Доктор экономических наук, профессор **Тускаев Т.Р.**

Аспирант **Будаев А.Р.**

Доктор технических наук, профессор **Хамицаева А.С.**

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Садовой В.В. - доктор технических наук, профессор,
Северо-Кавказский федеральный университет, г. Ставрополь

Рехвиашвили Э.И. - доктор биологических наук, профессор,
Горский государственный аграрный университет,
г. Владикавказ

Тускаев Т.Р., Будаев А.Р., Хамицаева А.С. Научные основы компьютерного моделирования рецептур функциональных продуктов геродиетической направленности с добавлением продуктов модификации растительного сырья / Монография / Т.Р. Тускаев, А.Р. Будаев, А.С. Хамицаева. – Владикавказ: ФГБОУ ВО Горский ГАУ, 2024. - 160 с.

ISBN 978-5-907930-01-8

АННОТАЦИЯ

Высокие темпы развития пищевой промышленности и связанные с ними процессы старения и обновления населения ставят перед обществом проблему повышения функциональности образования, ориентации образования на потребности и технологии и техники пищевых производств.

В соответствии с поставленным учебными задачами являются – научные основы разработки рецептур функциональных продуктов питания с добавлением продуктов модификации.

Задачи заключались в рациональном выборе ингредиентов, а также в их исследовании качества.

Выбор достался на следующие объекты: «Победитель» - по ГОСТ 7758 - 75; проса, кукурузный солод, лекарственное диетическое сырье, семейства бобовых (Fabaceae), чабрец, порошки, полученные из высушенных мясных фаршевые системы, готовые мясные изделия.

В работе представлен анализ химико-технологических, физико-химических, биологических и органолептических свойств. Исследования, обоснована целесообразность использования безопасных для здоровья ингредиентов: ботки дикорастущего растительного сырья, технологии мясных изделий.

Установлено, что дикорастущие многолетние, произрастающие в почвенно-климатических условиях РСО–Алания, отличаются высоким содержанием биологически активных веществ: полифенольных соединений, макро- и микронутриентов.

Установлено положительное влияние добавления растений на структурно-механические, биологические, биохимические показатели. Это позволяет рекомендовать их использование