

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В. Я. ГОРИНА»

Управление библиотечно-информационных ресурсов
Информационно-библиографический отдел

Функциональные пищевые продукты

Рекомендательный список литературы



Майский 2020

Книги

1. Л95 **Современные проблемы** отрасли : учебное пособие для студентов, С 56 обучающихся в магистратуре по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения / Л. В. Волощенко, М. В. Каледина, Н. П. Шевченко, А. Н. Федосова ; Белгородский ГАУ. – Майский : Белгородский ГАУ, 2016. – 112 с.
2. Л95 **Федосова, А. Н.** Биотехнология молочных продуктов : учебное пособие для Ф 33 направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Профиль 1 - Технология молока и молочных продуктов / А. Н. Федосова ; Белгородский ГАУ. – Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. – 104 с.
3. Л9 **Сборник тестов по технологии** переработки продовольственного сырья С 23 животного происхождения, производству пищевой и кулинарной продукции : учебное пособие для направлений подготовки бакалавриата: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения (технология мяса и мясных продуктов); 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения (технология молока и молочных продуктов); 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания / Н. В. Безбородов, П. Н. Безбородов, С. Ф. Тютрина [и др.] ; Белгородский ГАУ. – Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. – 384 с.
4. Л95 **Современные проблемы мясной** и молочной отрасли : учебное пособие С 56 для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / Л. В. Волощенко, М. В. Каледина, Н. П. Шевченко, А. Н. Федосова ; Белгородский ГАУ. – Майский : Белгородский ГАУ, 2015. – 105 с.
5. Л92 **Салаткова, Н. П.** Методология проектирования продуктов питания с С 16 заданными составом и свойствами : учебное пособие (практикум) для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) дипломника - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / Н. П. Салаткова, А. А. Горбатовский ; Белгородский ГАУ. – Майский : Белгородский ГАУ, 2015. – 100 с.
6. Л92 **Салаткова, Н. П.** Инновационные технологии в профессиональной С 16 деятельности : учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Форма обучения - очная (заочная) / Н. П. Салаткова, А. А. Горбатовский ; Белгородский ГАУ. – Майский : Белгородский ГАУ, 2015. – 136 с.
7. Л92 **Волощенко, Л. В.** Инновационные технологии в профессиональной В 68 деятельности : учебное пособие. Направление подготовки 19.04.03 -

Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) - Технология мясных и молочных продуктов / Л. В. Волощенко ; Белгородский ГАУ. – Майский : Белгородский ГАУ, 2019. – 93 с.

8. Л95 Ф 33 **Федосова, А. Н.** Биотехнология молочных продуктов : учебное пособие для направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Профиль - Технология молока и молочных продуктов / А. Н. Федосова, М. В. Каледина ; Белгородский ГАУ. – Белгород : Белгородский ГАУ, 2019. – 144 с.

Статьи

Обоснование разработки продуктов функционального назначения

9. **Богатырев, А. Н.** Натуральные продукты питания – здоровье нации / А. Н. Богатырев, Н. С. Пряничникова, И. А. Макеева. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2017. – № 8. – С. 26-29.

В статье освещена проблема здорового питания, как одна из основных, касающихся здоровья нации. Пищевые продукты, обогащенные витаминами и минеральными веществами, входят в обширную группу продуктов функционального питания, т. е. продуктов, обогащенных функционально, физиологически полезными пищевыми ингредиентами, улучшающими здоровье человека.

10. **Бычкова, Е. С.** Современное состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения / Е. С. Бычкова, Д. В. Госман, А. Л. Бычков. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2020. – № 5. – С. 31-34.

В статье представлена информация по тенденциям развития индустрии функциональных пищевых продуктов в России и за рубежом, а также рассматриваются определения понятия «функциональные пищевые продукты» в разных странах, приводится их анализ. Показаны данные по последовательной разработке функциональных продуктов питания.

11. **Ганина, В. И.** К вопросу о функциональных продуктах питания / В. И. Ганина, И. И. Ионова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2018. – № 3. – С. 44-46.

12. **Гущин, В. В.** Развитие рынка функциональных продуктов — актуальное направление науки и производства / В. В. Гущин, Л. В. Шахназарова. – Текст :

непосредственный // Птица и птицепродукты : отраслевой научно-производственный журнал. – 2019. – № 1. – С. 16-18.

В статье подведены итоги состоявшейся в ноябре 2018 г. научной конференции «Актуальные вопросы создания функциональных продуктов птицеводства и других отраслей пищевой промышленности».

13. **Золотин, А. Ю.** Аспекты разработки функциональных продуктов / А. Ю. Золотин, С. Е. Дмитриева. – Текст : непосредственный // Переработка молока: технология, оборудование, продукция : отраслевой специализированный журнал. – 2014. – № 9. – С. 62-64.
14. **Кайшев, В. Г.** Функциональные продукты питания: основа для профилактики заболеваний, укрепления здоровья и активного долголетия / В. Г. Кайшев, С. Н. Серегин. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2017. – № 7. – С. 8-14.
15. **Колеснов, А. Ю.** Система технических норм для функциональных пищевых продуктов и ингредиентов / А. Ю. Колеснов. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2012. – № 1. – С. 38-39.
16. **Коростелева, М. М.** Принципы обогащения пищевых продуктов функциональными ингредиентами / М. М. Коростелева, Е. Ю. Агаркова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 11. – С. 6-8.

Представлены термины и определения, касающиеся функциональных и обогащенных продуктов, функциональных ингредиентов; основная нормативно-техническая документация, регламентирующая их производство, этикетирование, хранение и оборот.

17. **Лисицын, А. Б.** Научное обеспечение инновационных технологий при производстве продуктов здорового питания / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Н. А. Горбунова. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья : теоретический журнал. – 2012. – № 10. – С. 8-14.

Показаны основные принципы формирования продуктов здорового питания и разработки научно-исследовательских институтов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии в области разработки продуктов функционального и специального питания. Приведены результаты исследований по обогащению мясного сырья, роли мяса в питании человека. Даны направления интегрированного подхода к созданию индустрии здорового питания в стране.

18. **Пилат, Т. Л.** Функциональные продукты питания: современная необходимость или общее заблуждение? / Т. Л. Пилат, О. А. Белых, Л. Ю. Волкова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2013. – № 2. – С. 71-73.

Пищевая ценность продуктов питания в последние годы значительно снизилась вследствие изменения условий их производства. В результате среди населения РФ наблюдается значительное распространение алиментарно-зависимых заболеваний. Решение данной проблемы видно в широком использовании функциональных продуктов питания.

19. **Рогов, И. А.** Медико-технологические аспекты разработки и производства функциональных пищевых продуктов / И. А. Рогов, Е. Н. Орешкин, В. Н. Сергеев. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2017. – № 1. – С. 13-15.

Использование функциональных пищевых продуктов (ФПП), обогащённых соответствующими питательными и биологически активными компонентами для постоянного ежедневного потребления, может способствовать решению задачи повышения качества жизни и обеспечения здорового питания россиян.

20. **Рогов, И. А.** Функциональные продукты : состав, свойства, предназначение / И. А. Рогов, А. И. Жаринов, М. П. Воякин. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2010. – № 2. – С. 6-10.

21. **Рождественская, Л. Н.** Обоснование перспективных направлений проектирования продуктов функционального питания / Л. Н. Рождественская, Е. С. Бычкова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2012. – № 11. – С. 14-16.

22. **Салаткова, Н. П.** Функциональные продукты питания / Н. П. Салаткова, М. В. Каледина. – Текст : непосредственный // Белгородский агромир : журнал об эффективном сельском хозяйстве. – 2014. – № 7. – С. 24-25.

23. **Тихомирова, Н. А.** Продукты функционального питания / Н. А. Тихомирова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2013. – № 6. – С. 46-49.

Рассмотрены проблемы производства продуктов функционального питания в России и мире, стандарты в этой области, классификация функциональных ингредиентов.

Молочные продукты функционального назначения

24. **Агаркова, Е. Ю.** Актуальность получения антигипертензивных пептидов из молочной сыворотки / Е. Ю. Агаркова, Н. Е. Шерстнева. - Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2020. – № 11. – С. 20-23.

Одни из ингредиентов, способных превратить продукты массового спроса в функциональные, - биологически активные пептиды, источником которых являются молоко и продукты его переработки. В данной статье представлен обзор исследований в области антигипертензивных свойств белков.

25. **Алефиренко, Е. А.** Технология обогащенного творожного продукта / Е. А. Алефиренко, В. В. Крюкова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2019. – № 6. – С. 38-40.

Цель исследования - разработка технологии творожного продукта, обогащенного тыквенным пюре и пребиотиком инулином, для диетического питания и оценка его качества.

26. **Буханцов, Ю. А.** Молочные белки – продукты функционального питания / Ю. А. Буханцов. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2010. – № 10. – С. 36-37.

27. **Выбор источников** биологически активных веществ для функциональных кисломолочных продуктов / З. С. Зобкова, Т. П. Фурсова, Д. В. Зенина [и др.]. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2018. – № 3. – С. 59-62.

Обоснован выбор источника биологически активных веществ для функционального кисломолочного продукта, в частности сухого экстракта виноградных гребней, обладающий выраженными антиоксидантными свойствами.

28. **Гаврилова, Н. Б.** Биотехнология мягкого сыра для специализированного питания / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Макарова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2018. – № 5. – С. 48-51.

В статье дано научное обоснование актуальности аналитико-экспериментального исследования на основе современного состояния производства молочных продуктов, в том числе мягких сыров в Российской

Федерации, которые имеют ряд преимуществ по сравнению с технологией твердых и полутвердых сыров.

29. **Гаврилова, Н. Б.** Кисломолочный продукт с амарантовым маслом для функционального питания / Н. Б. Гаврилова, И. В. Рожкова, Н. Л. Чернопольская. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2015. – № 3. – С. 58-59.

Авторы приводят результаты собственных исследований выбора функциональных ингредиентов при разработке технологии нового кисломолочного продукта смешанного брожения. В качестве функционального ингредиента исследовано амарантовое масло как источник полиненасыщенных жирных кислот и концентрат пробиотических культур, иммобилизованных в гель биополимеров.

30. **Гаврилова, Н. Б.** Мягкий творог с пищевыми волокнами / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога, В. А. Демидова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2017. – № 12. – С. 56-57.

В статье представлено научное обоснование актуальности выбранного направления исследований по разработке биотехнологии мягкого творога с использованием функциональных ингредиентов: пробиотических культур и пищевых волокон, что позволяет отнести его к продуктам пищевым функциональным и рекомендовать для здорового питания людей разных возрастных групп.

31. **Гаврилова, Н. Б.** Творожный продукт для специализированного (спортивного) питания / Н. Б. Гаврилова, Н. Л. Чернопольская, А. Г. Бухарев. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 12. – С. 14-16.

Новый вид творожного продукта обогащен специальными ингредиентами, пробиотической микрофлорой, обладает улучшенными потребительскими свойствами за счет приятного сливочного вкуса, однородной, мягкой, мажущейся консистенцией, повышенной пищевой и биологической ценностью и длительным сроком хранения.

32. **Грунская, В. А.** Технологии обогащенных кисломолочных продуктов / В. А. Грунская, Д. С. Габриелян. – Текст : непосредственный // Переработка молока: технология, оборудование, продукция : отраслевой специализированный журнал. – 2017. – № 2. – С. 30-34.

Разработка технологий продуктов питания, способствующих укреплению защитных функций организма человека и снижающих риск воздействия

вредных факторов, расширение их ассортимента являются одним из приоритетных направлений развития пищевой промышленности. Заслуживает внимания применение в качестве молочной основы для производства функциональных продуктов вторичного молочного сырья, в частности молочной сыворотки.

33. **Демидова, В. А.** Инновационные аспекты биотехнологии мягкого творога, обогащенного функциональными ингредиентами / В. А. Демидова, Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2018. – № 3. – С. 28-31.

В статье научно обоснована актуальность разработки биотехнологии нового вида мягкого творога.

34. **Десерты функционального** назначения на основе сыворотки с гидролизованной лактозой / С. В. Лодыгина, А. Д. Лодыгин, М. В. Жеребцова, А. Г. Храмцов. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2015. – № 2. – С. 50-51.

35. **Добрянян, Е. И.** Десерт молочный с тыквой / Е. И. Добрянян. – Текст : непосредственный // Переработка молока: технология, оборудование, продукция : отраслевой специализированный журнал. – 2013. – № 11. – С. 26-28.

Представлена разработка технологии производства молочных продуктов функционального питания, обогащенных биологически активными веществами растительного происхождения.

36. **Добрянян, Е. И.** Функциональные молочные продукты, обогащенные ПНЖК семейств омега-3 и омега-6 / Е. И. Добрянян, Е. А. Юрова, Н. А. Жижин. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2013. – № 11. – С. 45-46.

Проведены исследования жирнокислотного состава образцов рыбьего жира, оливкового и пальмового масла, молочного жира с целью оценки в них содержания полиненасыщенных жирных кислот семейств ω -3 и ω -6. Для обогащения молочкосодержащих консервов предлагается комплекс ПНЖК омега-3.

37. **Донская, Г. А.** Молочная сыворотка в функциональных продуктах / Г. А. Донская, Г. В. Фриденберг. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2013. – № 6. – С. 52-54.

Рассмотрены аспекты использования молочной сыворотки для производства напитков и паст функциональной направленности и массового потребления.

38. **Захарова, Л. М.** Технология новых функциональных продуктов питания на молочной основе / Л. М. Захарова, И. А. Мазеева. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья : теоретический журнал. – 2010. – № 11. – С. 63-67.

На основании проведенных исследований авторами статьи обоснована возможность использования зерновой добавки из овсяных хлопьев при производстве молочных продуктов со сложным сырьевым составом диетического и лечебно-профилактического назначения на основе обезжиренного творога.

39. **Захарова, Л. М.** Функциональный кисломолочный продукт с экстрактом шиповника и пищевыми волокнами / Л. М. Захарова, С. С. Лозманова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2014. – № 4. – С. 58.

Приведены результаты разработки технологии функционального кисломолочного продукта на основе обезжиренного молока.

40. **Изучение функциональных** свойств обогащенного творожного продукта / З. С. Зобкова, Т. П. Фурсова, Д. В. Зенина [и др.]. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2020. – № 3. – С. 22-28.

Проведена оценка функциональных свойств пасты творожной, изготовленной с применением трансглутаминазы, обогащенной пробиотиками, олигомерными проантоцианидинами и витаминами.

41. **Использование вторичного** молочного сырья в производстве коктейля / К. В. Старовойтова, Л. В. Терещук, И. В. Долголюк, М. А. Тарлюн. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 8. – С. 61-63.

Разработана комплексная технология переработки молочного сырья с получением продуктов функционального назначения, предназначенных для введения в ежедневный рацион для устранения дефицита животных белков, растительных жиров, незаменимых жирных кислот и жирорастворимых витаминов. Большая часть ингредиентов получена из обезжиренного молока и творожной сыворотки, также использованы биологически активные вещества из растительного сырья.

42. **Канарейкина, С. Г.** Функциональный кисломолочный продукт из смеси кобыльего и коровьего молока / С. Г. Канарейкина. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2011. – № 6. – С. 80.

43. **Качество кефирного** продукта, обогащенного растительными пищевыми ингредиентами / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, Д. А. Скачков [и др.]. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2019. – № 11. – С. 20-24.

В статье затронута проблема выбора функциональных растительных пищевых добавок с целью придания готовому продукту соответствующих свойств. Подробно рассматриваются такие добавки, как льняная мука и L-карнитин.

44. **Кефир, обогащенный** калиновым сиропом / В. В. Чаплинский, Е. В. Каблукова, А. Д. Тошев, А. А. Лукин. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2014. – № 3. – С. 66-67.

Для нового кисломолочного продукта функционального назначения в качестве основы использован кефир. Кефир широко применяется в лечебном питании, благоприятно воздействуя на организм.

45. **Кисломолочный биопродукт** с повышенным содержанием белка / Т. К. Каленик, Е. В. Медведева, Е. В. Моткина, Г. В. Медведев. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 12. – С. 12-13.

На основе научно обоснованного подбора ингредиентов разработана технология изготовления йогурта, обогащенного белком, с добавлением сиропа топинамбура. Новизной способа является внесение в рецептуру изолята сывороточного белка высокой степени очистки. Это позволило создать высокобелковый, низкокалорийный продукт, который может применяться как в спортивном, так и диетическом питании.

46. **Кладов, К. А.** Сухие сывороточно-жировые концентраты и функциональные смеси для пищевой промышленности / К. А. Кладов, В. С. Капранчиков. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2017. – № 8. – С. 51.

47. **Коровье молозиво** в составе функциональных продуктов питания / Г. Н. Забегалова, И. С. Полянская, В. Ф. Семенихина, Т. А. Лепешкин. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2018. – № 8. – С. 34-36.

48. **Крючкова, В. В.** Кисломолочный продукт, обогащенный фитоконпонентами и сиропом лактулозы / В. В. Крючкова, О. В. Друкер, П. В. Скрипин. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2017. – № 2. – С. 59-60.

Авторами теоретически и практически обоснована возможность использования амарантовой муки, боярышника, масла виноградной косточки и лактулозы в качестве функциональных ингредиентов при производстве кисломолочного продукта.

49. **Михалева, Е. В.** Разработка функционального мороженого / Е. В. Михалева, Ю. А. Ренева. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 12. – С. 32-33.

Разработана рецептура мороженого на основе пломбирной смеси из натуральных компонентов с добавлением пшеничных отрубей как источников пищевых волокон и кусочков бананов.

50. **Музыка, М. Ю.** Научно-практическое обоснование использования пектиновых веществ в технологии сырных соусов / М. Ю. Музыка. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал. – 2019. – № 2. – С. 85-92.

Актуальным направлением современной пищевой промышленности является создание функциональных продуктов питания, в частности эмульсионных соусов. Именно поэтому предметом настоящей статьи является изучение возможности создания функционального соуса с применением пектиновых веществ в качестве стабилизатора.

51. **Петыш, Я.** Функциональные ингредиенты: новые возможности для производителей молочных продуктов / Я. Петыш, Ю. Павлова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2013. – № 6. – С. 74-75.

52. **Погосян, Д. Г.** Функциональные пищевые ингредиенты в молочных продуктах / Д. Г. Погосян, И. В. Гаврюшина. – Текст : непосредственный // Переработка молока: технология, оборудование, продукция : отраслевой специализированный журнал. – 2013. – № 3. – С. 24-26.

53. **Полянская, И. С.** Классификация функциональных пищевых продуктов на молочной основе / И. С. Полянская, В. Ф. Семенихина. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2017. – № 2. – С. 56-58.

Рассмотрены отличительные признаки обогащенных, функциональных, специализированных, диетических продуктов лечебного и профилактического назначения.

54. **Разработка рецептуры** и оценка функционально-технологических свойств кисломолочного продукта, обогащённого топинамбуром и красной смородиной / В. В. Крючкова, С. Н. Белик, И. Ф. Горлов [и др.]. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал. – 2019. – № 3. – С. 114-123.

55. **Разработка технологии** творожного продукта, обогащенного функциональными ингредиентами / З. С. Зобкова, Т. П. Фурсова, Д. В. Зенина [и др.] . – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2019. – № 5. – С. 44-46.

Разработан инновационный ресурсосберегающий процесс производства творожного продукта, содержащего пробиотики, витамины и биофлавоноиды.

56. **Скоркина, И. А.** Получение биокефира функционального назначения с натуральными добавками / И. А. Скоркина, Е. Н. Третьякова, Т. Н. Сухарева. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2015. – № 2. – С. 8-10.

57. **Степычева, Н. В.** Творог, обогащенный йодказеином / Н. В. Степычева, С. А. Патронова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 8. – С. 52-53.

Проведена оценка потребительских свойств творога «Умница», обогащенного йодказеином, на предмет соответствия функциональному пищевому продукту. Установлено, что данный продукт можно считать функциональным, так как его усредненная суточная порция содержит йода около 20 % от нормы физиологической потребности организма. Использование данного продукта в питании детей позволит снизить риск развития йоддефицитных заболеваний.

58. **Тихомирова, Н. А.** Низколактозный кисломолочный продукт с растительными компонентами / Н. А. Тихомирова, З. В. Волокитина, Б. Т. Нгуен. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 6. – С. 35-37.

Изучен рынок низколактозных продуктов, обоснованы сырьевой состав и способ производства низколактозного кисломолочного продукта на примере творожной пасты с папайей. Низколактозная творожная паста с папайей позволит расширить ассортимент функциональных продуктов

для детренированных групп потребителей, а именно детей, подростков и пожилых людей.

59. **Функциональные молочные** десерты / Г. А. Донская, В. А. Асафов, Т. А. Лукашова, В. М. Дрожжин. – Текст : непосредственный // Переработка молока: технология, оборудование, продукция : отраслевой специализированный журнал. – 2016. – № 10. – С. 14-17.

60. **Функциональные молочные** продукты - защита в период пандемии / Т. В. Чаплыгина, А. Ю. Просеков, О. О. Бабич [и др.]. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 6. – С. 26-28.

Исследования, связанные с изучением новых пищевых источников и ингредиентов, подтверждают, что функциональные продукты на молочной основе обладают профилактическими свойствами и обеспечивают оздоровительный эффект без применения лекарственных средств.

61. **Храмцов, А. Г.** Гармонизация кластеров молочной сыворотки в технологии продуктов функционального питания / А. Г. Храмцов. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2015. – № 6. – С. 36-38.

Показана возможность формирования ассортимента продуктов функционального питания с использованием универсального биоэкосырья животного происхождения.

62. **Храмцов, А. Г.** Нанобиомембранные технологии молочных продуктов нового поколения / А. Г. Храмцов. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2017. – № 11. – С. 40-41.

Изложены научные основы инновационных приоритетов высоких технологий на примере нанобиомембранных процессов, предназначенных для производства молочных продуктов функционального назначения.

63. **Чернопольская, Н. Л.** Биотехнология специализированного пищевого продукта на основе молока для питания спортсменов / Н. Л. Чернопольская, Н. Б. Гаврилова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2019. – № 10. – С. 20-24.

Цель исследований - научное обоснование и экспериментальная разработка биотехнологии ферментированного продукта на основе молока, обогащенного функциональными ингредиентами, для питания

спортсменов.

64. **Юрова, Е. А.** Контроль качества и безопасности продуктов функциональной направленности на молочной основе / Е. А. Юрова. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 6. – С. 12-15.

Рассмотрены методики измерений основных показателей качества и безопасности продуктов функциональной направленности на молочной основе, а также практика применения стандартизованных и модифицированных методик измерений для контроля состава продукта и внесенных ингредиентов.

Мясные продукты функционального назначения

65. **Антипова, Л. В.** Органические йодсодержащие препараты в технологии функциональных мясных продуктов / Л. В. Антипова, А. Р. Салихов. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2013. – № 9. – С. 82-85.

66. **Артемьева, И. О.** Использование композитов на основе модифицированного коллагена в технологии мясных продуктов / И. О. Артемьева. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2017. – № 3. – С. 40-42.

В статье рассмотрены различные направления использования коллагенсодержащего сырья, в частности, в производстве мясных продуктов.

67. **Асланова, М. А.** Функциональные мясные продукты: проблемы и перспективы / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2018. – № 3. – С. 38-42.

Изложена информация о продуктах функционального назначения, представлены подходы разных стран к их разработке. Рассмотрены факторы риска, связанные с технологией изготовления мясной продукции, приведены формализованные требования к функциональным продуктам на мясной основе.

68. **Асланова, М. А.** Функциональный паштет для питания детей, страдающих гастритом / М. А. Асланова. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2016. – № 1. – С. 39-41.

69. **Асланова, М.** Функциональные пищевые ингредиенты в мясной продукции /

М. Асланова, О. К. Деревицкая. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2020. – № 5. – С. 39-41.

В статье рассмотрены вопросы применения функциональных ингредиентов для создания функциональных продуктов для разных возрастных групп населения, а также продуктов, обладающих лечебно-профилактическим воздействием на патогенез ряда заболеваний.

70. **Ахмедова, Т. П.** Функциональные ингредиенты в мясных продуктах / Т. П. Ахмедова. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2015. – № 7. – С. 16-17.

71. **Бредихина, О. В.** Функциональные продукты на основе животного и растительного сырья / О. В. Бредихина, Н. Л. Корниенко, С. Г. Юзов. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2012. – № 6. – С. 48-50.

Разработана технология комбинированного мясного продукта с пищевой добавкой на основе морских бурых водорослей.

72. **Волик, В. Г.** Новые методы формирования функциональных и вкусовых свойств продукта / В. Г. Волик, О. В. Шаблдина. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2013. – № 11. – С. 18-19.

В последнее время использование пищевых добавок в мясной промышленности становится актуальной проблемой. В связи с этим возникает потребность в конструировании композиционного состава, обладающего высокими функционально-технологическими свойствами при незначительном введении в рецептуры мясопродуктов.

73. **Гиро, Т. М.** Обогащение баранины микроэлементами для использования в функциональных продуктах / Т. М. Гиро, Е. П. Мирзаянова, В. Ю. Юрин. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2015. – № 8. – С. 36-37.

Для профилактических мер по устранению проблемы микроэлементов в человеческом организме разработан новый биологически безопасный и эффективный метод производства баранины методом обогащения рационов мелкого рогатого скота (МРС) нутрицевтиками.

74. **Гиро, Т. М.** Функциональные продукты из конины / Т. М. Гиро, А. В. Устинова. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2010. – № 2. – С. 14-18.

75. **Глазкова, И. В.** Использование функционального мясного протеина в технологии вареных колбасных изделий / И. В. Глазкова, Н. Г. Машенцева, М. Б. Зянкин. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2014. – № 9. – С. 58-63.

Исследования посвящены разработке функциональных продуктов - вареных колбасных изделий для геронтологического питания со сбалансированным аминокислотным составом и повышенной усвояемостью с использованием функционального мясного протеина (ФМП) в качестве добавки к мясным целевым продуктам.

76. **Горлов, И. Ф.** Использование экструдата нута и пшеницы для производства функциональных продуктов / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, Ю. Д. Данилов. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2017. – № 6. – С. 40-42.

77. **Горлов, И. Ф.** Использование экструдата нута и пшеницы для производства продуктов функциональной направленности / И. Ф. Горлов, Ю. Д. Данилов, М. И. Сложенкина. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2017. – № 7. – С. 46-49.

Предложено создание и внедрение в производство колбасных варено-копченых изделий функциональной направленности с использованием новой добавки - смеси экструдированного нута и пшеницы в соотношении 2:1, обогащенной йодом и селеном.

78. **Деревицкая, О. К.** Проектирование состава мясных полуфабрикатов для функционального питания при диабете / О. К. Деревицкая, Н. Е. Солдатова. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2015. – № 2. – С. 33-35.

79. **Дунченко, Н. И.** Влияние овсяных хлопьев и толокна на органолептические свойства котлет из мяса птицы / Н. И. Дунченко, А. А. Свирина, Е. С. Волошина. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2018. – № 1. – С. 43-45.

Для расширения ассортимента мясорастительных рубленых полуфабрикатов функционального назначения в статье представлены результаты исследований по разработке новой рецептуры с использованием овсяных хлопьев и толокна.

80. **Зарубин, Н. Ю.** Перспективы использования муки из клубней топинамбура в технологии мясных продуктов / Н. Ю. Зарубин, О. В. Бредихина. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный

журнал. – 2017. – № 4. – С. 38-41.

81. **Использование соевых белков** в мясных продуктах для детского и функционального питания / А. В. Устинова, О. В. Зернова, А. П. Попова, В. Н. Щипцов. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2011. – № 3. – С. 18-20.

82. **Касьянов, Г. И.** Оценка качества животного сырья для продуктов функционального назначения / Г. И. Касьянов, Р. Г. Кулиева, И. В. Кубрина. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2014. – № 1. – С. 30-31.

Высокая конкуренция на рынке мясопродуктов вынуждает производителей данной отрасли большое внимание уделять качеству выпускаемой продукции.

83. **Мирошник, А. С.** Разработка технологии мясного рубленого полуфабриката полифункциональной направленности / А. С. Мирошник, И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал. – 2017. – № 11. – С. 26-29.

Разработана рецептура полифункционального продукта питания, предназначенного для восполнения дефицита калия, железа и магния. Обоснована целесообразность использования композиции из говядины высшей категории, свиной печени и пищевой добавки «Глималаск» для обогащения мясных изделий железом и повышения коэффициента его усвояемости.

84. **Мясные продукты** пониженной калорийности / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин, Н. Е. Солдатова. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2018. – № 8. – С. 8-11.

Разработан ассортимент функциональной мясной продукции — колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов пониженной калорийности специально для здорового питания детей и взрослых с избыточной массой тела.

85. **Мясные продукты** с растительными добавками для здорового питания / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, А. В. Мошкин [и др.]. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2019. – № 10. – С. 15-19.

Эффективное осуществление физиологической и технологической функциональности растительных белков в совокупности с животными белками возможно путем разработки и реализации персонафицированных

подходов и инновационных технологий комбинированных мясорастительных продуктов.

86. **Разработка новых функциональных** продуктов на основе использования пророщенного нута / И. Ф. Горлов, Ю. Н. Нелепов, М. И. Сложенкина [и др.]. – Текст : непосредственный // Всё о мясе = Теория и практика переработки мяса : научно-технический и производственный журнал. – 2014. – № 1. – С. 28-30.

Разработаны рубленые полуфабрикаты функционального назначения, обогащенные белком растительного происхождения, а также органической формой йода. Результаты проведенных исследований подтвердили целесообразность использования нутовой муки, как источника йода, рецептурного компонента, позволяющего повысить биологическую ценность, улучшить органолептические, функционально-технологические показатели, а также показатели качества полуфабрикатов.

87. **Разработка паштета** функциональной направленности / М. И. Сложенкина, И. Ф. Горлов, А. Г. Золотарева, Д. И. Сурков. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2019. – № 3. – С. 68-70.

Главной задачей данной работы стала разработка продукта функциональной направленности для геродиетического питания. Для создания рецептуры были изучены ингредиенты растительного происхождения, а также выбран продукт, подходящий для питания пожилого человека.

88. **Разработка рецептур** мясных и мясосодержащих полуфабрикатов функционального назначения / Н. М. Деркасова, Е. А. Стебенева, О. А. Василенко [и др.]. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2017. – № 11. – С. 44-47.

Цель исследований заключалась в разработке нового вида мясных и мясосодержащих полуфабрикатов (котлет) функционального назначения из свинины, баранины и мяса птицы с добавлением растительного ингредиента - овсяных хлопьев.

89. **Разработка рецептуры** мясного продукта функциональной направленности / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, Г. В. Федотова [и др.]. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2019. – № 8. – С. 40-43.

Целью представленной работы является разработка рецептуры

сыровяленой колбасы «Суджук» с использованием курдючного жира и нетрадиционных растительных компонентов.

90. Разработка функциональных продуктов из свинины / И. Р. Саркисян, Т. Н. Станакина, М. И. Сложенкина [и др.]. – Текст : непосредственный // Все о мясе : научно-технический и производственный журнал. – 2017. – № 2. – С. 30-31.

Проанализированы характерные особенности влияния добавляемых ингредиентов: тыквы, тыквенных семечек и сывороточного белка. Рассмотрено влияние многокомпонентного рассола на мясной продукт.

91. **Саката, Р.** Биоактивные пептиды и пробиотики для функциональных мясных продуктов / Р. Саката. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2017. – № 2. – С. 40-43.

92. **Третьякова, И. Н.** Разработка паштета функциональной направленности с добавлением растительного белкового препарата / И. Н. Третьякова, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова. – Текст : непосредственный // Достижения науки и техники АПК : теоретический и научно-практический журнал. – 2020. – № 3. – С. 79-82.

Исследования проводили с целью разработки рецептуры и оценки качества паштета с антиоксидантными свойствами, содержащего белковый препарат из семян люпина.

93. **Устинова, А. В.** Кальцийсодержащие добавки взамен фосфатов в продуктах детского и здорового питания / А. В. Устинова, М. А. Асланова. – Текст : непосредственный // Мясные технологии : отраслевой специализированный журнал. – 2014. – № 9. – С. 78-82.

При разработке специализированных вареных колбас большое внимание было уделено выбору безопасных и в то же время аналогичных фосфатам по их функциональному воздействию на мясную систему добавок.

94. **Устинова, А. В.** Перспективы использования конины в мясных продуктах детского и функционального питания / А. В. Устинова, Т. М. Гиро. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2010. – № 5. – С. 34-38.

95. **Устинова, А. В.** Свинина в продуктах детского и функционального питания / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая. – Текст : непосредственный // Все о мясе : научно-технический и производственный журнал. – 2012. – № 3. – С. 45-47.

96. **Устинова, А. В.** Топинамбур и продукты его переработки в функциональных

мясных продуктах / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2012. – № 2. – С. 19-21.

Представлены сведения о пищевой, биологической ценности и диетических свойствах топинамбура и инулина. Даны результаты исследований и перспективы их применения в детских и функциональных продуктах на мясной основе.

97. **Функциональные продукты** на мясной основе, обогащенные растительным сырьем / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин, Е. Л. Воловик. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2010. – № 6. – С. 45-47.

Разработаны мясорастительные продукты функционального назначения, в т.ч. продукты, оказывающие положительное влияние на организм при сердечно-сосудистых патологиях. В их составе использован картофель, обогащенный необходимыми макро- и микронутриентами, полученный по новой технологии выращивания с применением биоконтейнеров.

98. **Функциональный комплекс** с пищевыми волокнами для рубленых полуфабрикатов / Е. И. Титов, С. Н. Кидяев, Е. В. Литвинова, В. В. Никитин. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2017. – № 7. – С. 19-22.

В статье даны результаты создания функционального комплекса на основе совместного использования пищевых волокон животного и растительного происхождения. Представлены данные, полученные при апробации разработанного комплекса в технологии мясных рубленых полуфабрикатах.

99. **Юдина, С. Б.** Применение мясорастительных паштетов – инновационный подход к профилактике ожирения / С. Б. Юдина. – Текст : непосредственный // Мясная индустрия : научно-технический производственный журнал. – 2017. – № 2. – С. 46-49.

В статье представлены разработанные рецептурные композиции мясорастительных паштетов, приведен их аминокислотный и жирнокислотный составы. Осуществлена комплексная оценка качества функционального продукта для лиц, страдающих избыточной массой тела. Представлена технологическая схема мясорастительного паштета.

Разработка напитков функционального назначения

100. **Долматова, О. И.** Использование экстракта дикорастущих трав при производстве кисломолочного напитка / О. И. Долматова, Е. А. Поживаева, А. Г. Гребенкина. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2017. – № 12. – С. 26-28.

Цель данной работы - создание кисломолочного напитка функциональной направленности с использованием в качестве дополнительного источника витаминов и минеральных веществ экстракта лекарственного растительного сырья. В качестве сырья использовали одуванчик, который является источником пищевых волокон, различных биологически активных веществ.

101. **Захарова, Л. М.** Функциональный кисломолочный напиток «Биоритм» / Л. М. Захарова, М. А. Захаренко. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2010. – № 11. – С. 55.

102. **Использование плодов** фейхоа и ежевики для производства напитков функционального назначения / Е. А. Сосюра, Т. И. Гугучкина, Б. В. Бурцев, О. П. Преснякова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2013. – № 7. – С. 57-59.

В статье представлены результаты исследования по изучению состава и свойств продуктов переработки плодов фейхоа и ягод ежевики и использования их в качестве сырьевого источника физиологически активных веществ для приготовления функциональных напитков.

103. **Михалева, Е. В.** Функциональный сывороточно-растительный напиток / Е. В. Михалева, Ю. А. Ренева. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2019. – № 11. – С. 50-51.

Рассмотрена возможность переработки вторичного сырья на молокоперерабатывающих предприятиях для получения функциональных продуктов. Приведены факты подбора основного и вспомогательного сырья и их оптимальные соотношения, рецептуры и блок-схема производства сывороточно-растительного напитка, а также профилограмма исследуемых образцов. Подобрано оптимальное соотношение пророщенных зерен пшеницы и фасоли 1:1 для функционального напитка.

104. **Напиток на основе молочной** сыворотки с добавлением экстракта стевии /

О. В. Пронина, К. К. Полянский, А. Е. Чусова [и др.]. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2016. – № 11. – С. 52-53.

В статье речь идет о разработке и анализе функционального напитка на основе молочной сыворотки с добавлением экстракта стевии.

105. **Облепиховый напиток** с пробиотической микрофлорой / К. Е. Пушкарева, Е. Ф. Отт, Т. Н. Орлова [и др.]. – Текст : непосредственный // Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал. – 2020. – № 12. – С. 20-21.

Для производства сывороточных напитков используют различные вкусовые наполнители, одним из которых является облепиховый сок. В настоящее время пищевая и лечебно-профилактическая ценность облепихи неоспорима. Она занимает важное место в системе сохранения и улучшения здоровья населения в стрессовых условиях природной среды.

106. **Скоркина, И. А.** Получение молочного напитка функционального назначения с натуральными добавками / И. А. Скоркина, Т. Н. Сухарева, Е. Н. Третьякова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2014. – № 10. – С. 28-29.

В статье представлены результаты исследований по разработке технологии молочного напитка, обогащенного натуральными растительными добавками.

107. **Соболева, О. А.** Напитки с гепатопротекторными свойствами - новый продукт в линейке функциональных оздоровительных продуктов / О. А. Соболева, И. Л. Ковалева. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2020. – № 11. – С. 70-73.

Напитки с гепатопротекторными свойствами – это одно из направлений функциональных оздоровительных продуктов. Настоящая публикация описывает разработку такого напитка. На основании литературных данных была аргументированно подобрана смесь растительного сырья. В ее состав вошли солянка холмовая, кукурузные рыльца, ромашка аптечная, мята перечная, череда и корень солодки.

108. **Функциональный ацидофильный продукт** на основе растительных компонентов / Е. А. Бывайлова, В. В. Крючкова, Г. Д. Фирсова, А. В. Черкашин. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2012. – № 11. – С. 54-56.

Разработана технология ацидофильного напитка, обогащенного пчелиной

обножкой и олигофруктозой. Потребительские свойства и пищевая ценность обогащенного напитка выше, чем у традиционного.

Производство функциональных яйце- и птицепродуктов

109. **Котарев, В. А.** Функциональный продукт из мяса перепелов с грибами / В. А. Котарев, Г. Г. Соколенко, И. Н. Бухтоярова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2010. – № 3. – С. 16-17.

Разработан функциональный продукт из мяса перепелов с добавлением грибов вешенки, обладающий повышенной пищевой и биологической ценностью, высокими вкусовыми свойствами, который может быть рекомендован для лечебно-профилактического питания.

110. **Лукашенко, В. С.** Производство функциональных яиц – требование времени / В. С. Лукашенко, О. С. Величко. – Текст : непосредственный // Птица и птицепродукты : отраслевой научно-производственный журнал. – 2013. – № 4. – С. 28-30.

В статье приводятся данные по производству яиц, обогащенных различными питательными веществами.

111. **Перспективы использования** яичного белка в составе функциональных пищевых продуктов / И. Л. Стефанова, В. К. Мазо, И. В. Мокшанцева, А. Ю. Клименкова. – Текст : непосредственный // Птица и птицепродукты : отраслевой научно-производственный журнал. – 2017. – № 1. – С. 43-45.

Обзор посвящен перспективам использования белков куриного яйца в качестве пищевого сырья для получения функциональных пищевых ингредиентов.

112. **Разработка комплексной** технологии функциональных яйцепродуктов / И. Л. Стефанова, В. К. Мазо, А. Ш. Кавтарашвили, И. В. Мокшанцева. – Текст : непосредственный // Птица и птицепродукты : отраслевой научно-производственный журнал. – 2018. – № 2. – С. 24-27

В результате проведенных исследований разработана комплексная технология производства и ассортимента функциональных яйцепродуктов, обогащенных эссенциальными жирными кислотами, микро- и макроэлементами, витамином Е.

113. **Разработка рецептур** рационов для эффективного и безопасного повышения функциональной ценности яиц кур (*Gallus gallus L.*) / А. Ш. Кавтарашвили, И. Л. Стефанова, В. С. Свиткин, Е. Н. Новоторов. – Текст :

непосредственный // Сельскохозяйственная биология : научно-теоретический журнал. – 2018. – № 4. – С. 787-798.

Куриные яйца — один из самых распространенных функциональных продуктов питания. Для обогащения яиц ω -3 полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК) требуется источник ω -3 ПНЖК с высокой биологической доступностью, не оказывающий негативного влияния на продуктивность, здоровье и жизнеспособность несушек.

114. **Рязанова, О. А.** Инновационные технологии в производстве продуктов функционального назначения на основе мяса птицы / О. А. Рязанова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2012. – № 9. – С. 24-26.

115. **Стефанова, И. Л.** Разработка технологии функциональных продуктов с использованием коагулированного яичного белка / И. Л. Стефанова, А. Ю. Клименкова, Л. В. Шахназарова. – Текст : непосредственный // Птица и птицепродукты : отраслевой научно-производственный журнал. – 2020. – № 5. – С. 46-49.

В статье приведены данные по разработке технологии функциональных продуктов с высокой долей в рецептуре коагулированного яичного белка, обогащенного кальцием и йодом, а также химический состав этих продуктов.

116. **Субпродукты индейки** как пищевые источники витаминов и минеральных веществ / О. К. Деревицкая, М. А. Асланова, А. А. Семенова [и др.]. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2019. – № 10. – С. 25-27.

Проведенные исследования показали, что субпродукты индейки являются ценным и перспективным сырьем для производства мясных продуктов функционального и специализированного питания с точки зрения витаминно-минерального состава.

117. **Технология производства** новых яйцепродуктов, обогащенных функциональными ингредиентами / И. Л. Стефанова, В.К. Мазо, А.Ш. Кавтарашвили [и др.]. – Текст : непосредственный // Птица и птицепродукты : отраслевой научно-производственный журнал. – 2019. – № 1. – С. 19-22.

В результате исследования параметров процесса тепловой обработки яичного белка и меланжа, а также влияния температуры коагуляции на сохранность функциональных ингредиентов (йода и кальция) разработана комплексная технология производства функциональных яйцепродуктов.

118. **Функциональные продукты** на основе мяса птицы / И. Л. Стефанова, Л. В. Шахназарова, Ю. Н. Красюков [и др.]. – Текст : непосредственный // Птица и птицепродукты : отраслевой научно-производственный журнал. – 2010. – № 6. – С. 60-64.

Статья посвящена вопросам функционального питания и, в частности, блюдам на основе мяса птицы, предназначенным для питания детей дошкольного и школьного возраста, беременных и кормящих женщин.

Растительные компоненты для обогащения продуктов питания

119. **Бутова, С. Н.** Использование биологически активной добавки "Биопектин" в технологии функциональных продуктов / С. Н. Бутова, В. В. Рылков. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2018. – № 6. – С. 11-13.

В данной работе рассмотрена возможность получения пектина из отходов плодово-ягодного и овощного сырья, что дает возможность ликвидировать отходы в пищевой промышленности, а также получить активное вещество пектин, столь необходимый благодаря своим биологически активным свойствам для здравоохранения, важнейших отраслей АПК.

120. **Маркова, Ю. М.** Пробиотики как функциональные пищевые продукты: производство и подходы к оценке эффективности / Ю. М. Маркова, С. А. Шевелева. – Текст : непосредственный // Вопросы питания : научно-практический журнал. – 2014. – № 4. – С. 4-14.

В обзоре рассмотрены вопросы обогащения пищевых продуктов и создания функциональных пищевых продуктов (ФПП) и биологически активных добавок к пище на основе пробиотиков, освещены подходы к регулированию рынка пробиотических пищевых продуктов в различных странах.

121. **Михалев, В. Ю.** Функциональный продукт из мякоти тыквы / В. Ю. Михалев, И. В. Николаев, О. В. Королёва. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2012. – № 2. – С. 20-22.

122. **Обоснование рецептур** и технологий комбинированных функциональных продуктов на основе рыбного фарша и микронизированных гороховых хлопьев / Е. А. Коротеева, И.П. Березовикова, П.Е. Влощинский [и др.]. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья : теоретический журнал. – 2011. – № 4. – С. 63-67.

123. **Получение порошка** функционального назначения из томатов / С. К. Волончук, Л. П. Шорникова, И. О. Ломовский, О. И. Ломовский. – Текст : непосредственный // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук : научно-теоретический журнал. – 2013. – № 4. – С. 72-74.

В статье приведены результаты теоретических и экспериментальных исследований получения из томатов порошка, необходимого для обогащения биологически активными веществами пищевых продуктов, без химической дегградации растительного сырья.

124. **Попов, В. Г.** Перспективы использования фосфолипидно-растительного пищевого комплекса для производства функциональных продуктов питания / В. Г. Попов, И. В. Мозжерина. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2020. – № 7. – С. 8-12.

Разработана технология получения комплексного физиологически функционального ингредиента, состоящего из проросших семян голозерного овса, обезжиренных рапсовых фосфолипидов, концентрата мелиссы лекарственной и янтарной кислоты.

125. **Разработка комбинированных** функциональных продуктов с использованием фукусковых водорослей / Л. К. Куранова, О. А. Николаенко, В. А. Гроховский [и др.]. – Текст : непосредственный // Рыбное хозяйство : научно-практический журнал Федерального агентства по рыболовству. – 2017. – № 1. – С. 100-102.

Разработаны технологии кулинарной, пастеризованной, стерилизованной продукции, обладающей функциональными свойствами за счёт использования рыбы, овощей и фукусковых водорослей.

126. **Рядинская, А. А.** Использование растительного сырья при разработке продуктов функционального назначения / А. А. Рядинская, В. В. Смирнова, Н. А. Сидельникова. – Текст : непосредственный // Инновации в АПК: проблемы и перспективы : теоретический и научно-практический журнал. – 2016. – № 4. – С. 105-112.

В статье рассматриваются вопросы разработки продуктов питания функционального назначения и массового потребления из растительного сырья местного производства, которые имеют повышенную пищевую ценность и способствуют экономии сырьевых ресурсов. Изучены и подобраны лучшие сорта тыквы для производства продуктов функционального назначения. Изучен химический состав тыквы, яблок, плодов шиповника и овсяных хлопьев как компонентов входящих в рецептуру разрабатываемых продуктов.

127. **Семена чиа** – инновационный продукт в функциональном и специализированном питании / С. В. Егорова, В. Г. Кулаков, Е. М. Утюшева, Р. С. Ростегаев. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2018. – № 3. – С. 26-27.

Приоритетным направлением в области создания новых пищевых продуктов является разработка технологий изделий специализированного назначения. В статье приведены результаты исследований зернового печенья на основе муки чиа, не содержащей глютена.

128. **Скрипко, О. В.** Технологические подходы к приготовлению функциональных белково-витаминных продуктов на основе сои / О. В. Скрипко. – Текст : непосредственный // Достижения науки и техники АПК : теоретический и научно-практический журнал. – 2017. – № 6. – С. 84-88.

129. **Технологические особенности** и перспективы использования растительных белков в индустрии питания. Часть 1. Анализ пищевой и биологической ценности высокобелковых продуктов растительного происхождения / Е. С. Бычкова, Л. Н. Рождественская, В. Д. Погорова [и др.]. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал. – 2018. – № 2. – С. 53-57.

В настоящее время существует достаточно полновесная база белкового растительного сырья для переработки в продукты функционального и специализированного назначения. На основе представленных в статье статистических данных понятно, что наиболее перспективный источник белка для населения России - зернобобовые культуры, особенно горох.

130. **Функциональные ингредиенты** и их использование в производстве спредов / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, Г. М. Смольский [и др.]. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2013. – № 9. – С. 79-80.

131. **Хантургаев, А. Г.** Разработка технологии получения функциональных продуктов на основе мёда / А. Г. Хантургаев, Т. И. Котова, Г. И. Хараев. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2014. – № 5. – С. 64-66.

132. **Эмульсионные жировые** продукты функционального назначения в современном питании / А. П. Нечаев, В. В. Тарасова, Ю. В. Николаева, А. А. Кужлева. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2018. – № 5. – С. 26-29.

На основании результатов научного исследования в области создания

специализированных низкожирных соусов функциональной направленности остановлено внимание на проблеме применения природных компонентов - источников физиологически функциональных ингредиентов - экстрактов ягод и растительных пюре на их основе.

Мучные изделия функционального назначения

133. **Актопротекторное действие** функционального продукта с водно-этанольным экстрактом бурых водорослей / Л. Н. Федянина, Е. С. Смертина, В. А. Лях, К. Ф. Зинатуллина. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал. – 2013. – № 7. – С. 15-18.

*Изучена и экспериментально обоснована биологическая активность хлебобулочных изделий (хлеба) с добавлением водно-этанольного экстракта бурых водорослей *Fucus evanescens*.*

134. **Егушова, Е. А.** Технологические аспекты производства хлеба функционального назначения / Е. А. Егушова, О. Г. Позднякова. – Текст : непосредственный // Достижения науки и техники АПК : теоретический и научно-практический журнал. – 2018. – № 12. – С. 90-93.

Исследования проводили с целью разработки технологии производства хлеба, обладающего свойствами функционального продукта с хорошими физико-химическими и органолептическими показателями качества.

135. **Оценка минерального** состава мучных изделий функционального назначения / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, Д. И. Матвеев [и др.]. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность : научно-производственный журнал. – 2019. – № 12. - С. 76-80.

Обогащение сухарей, галет, хлебцев биологически активными веществами растительного происхождения позволяет получить экономически доступные для широких слоев населения продукты, обладающие длительным сроком годности.

136. **Новые функциональные** продукты из двухкомпонентной зерновой смеси пшеницы и льна / Е. П. Мелешкина, Г. Н. Панкратов, И. С. Витол, Р. Х. Кандроков. – Текст : непосредственный // Вестник Российской сельскохозяйственной науки : научно-теоретический журнал. – 2019. – № 2. – С. 54-58.

В работе дана характеристика новым функциональным продуктам (композиционная мука, отруби), полученным из двухкомпонентной зерновой смеси по разработанной инновационной технологии.

137. **Разработка технологии** и оценка эффективности нового продукта - функционального безглютенового кекса / И. М. Жаркова, Ю. А. Сафонова, В. Г. Густинович, Т. Л. Ильева. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал. – 2020. – № 1. – С. 70-85.

В работе представлены результаты исследования по отработке технологии производства безглютенового кекса с применением амарантовой муки, муки из клубней чуфы, морковного и яблочного порошков, а также смеси стевиозида и изомальта.

138. **Применение амарантовой** муки в производстве вафельных листов повышенной пищевой ценности / З. Г. Скобельская, М. Г. Балыхин, С. Д. Хасанова, М. С. Гинс. – Текст : непосредственный // Достижения науки и техники АПК : теоретический и научно-практический журнал. – 2020. – № 6. – С. 92-96.

Исследования проводили с целью поиска аналитической зависимости, характеризующей влияние рецептурных компонентов на показатели качества продукции, а также обоснования доли внесения муки из семян амаранта в рецептуру вафельных листов, обеспечивающей одновременное улучшение качества готовых изделий и повышение их питательной ценности.