

# Оглавление

К читателю .....	3
<b>Глава 1. Характеристика и подготовка к работе кондитерского сырья .....</b>	<b>4</b>
1.1. Виды кондитерского сырья и правила его приемки .....	4
1.2. Основное кондитерское сырье .....	4
1.3. Дополнительные виды сырья .....	23
<b>Глава 2. Пищевые добавки .....</b>	<b>37</b>
2.1. Классификация пищевых и биологически активных добавок .....	37
2.2. Пищевые красители .....	39
2.3. Консерванты, антиокислители и кислоты .....	44
2.4. Пищевые ароматизаторы .....	46
2.5. Интенсивные подсластители .....	50
2.6. Улучшители муки .....	52
2.7. Загустители и стабилизаторы .....	55
2.8. Эмульгаторы .....	57
<b>Глава 3. Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства .....</b>	<b>58</b>
3.1. Сухие смеси для приготовления сдобных изделий из дрожжевого теста, кексов и бисквитов .....	58
3.2. Отделочные полуфабрикаты .....	59

*Учебное издание*

**Соколова Елена Ивановна, Ермилова Светлана Владимировна**  
**Современное сырье для кондитерского производства**

**Учебное пособие**

2-е издание, стереотипное

Редактор *С.Е.Кондратьев*. Художественный редактор *Л.В.Жебровская*  
Дизайн серии: *К.А.Крюков*. Компьютерная верстка: *А.В.Бобылёва*  
Корректоры *О.И.Лыкова, Л.М.Хмельнова, Н.В.Савельева*

Изд. № 102112022. Подписано в печать 16.03.2009. Формат 70×100/16. Гарнитура «Школьная».  
Печать офсетная. Бумага офс. № 1. Усл. печ. л. 5,2. Тираж 2500 экз. Заказ №

Издательский центр «Академия». [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)  
Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.02.953.Д.004796.07.04 от 20.07.2004.  
117342, Москва, ул. Бултерова, 17-Б, к. 360. Тел./факс: (495)330-1092, 334-8337.

Отпечатано с электронных носителей издательства.

ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.  
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15.

Home page - [www.tverpk.ru](http://www.tverpk.ru) Электронная почта (E-mail) - [sales@tverpk.ru](mailto:sales@tverpk.ru)