

«Исследование мукомольных и хлебопекарных свойств нового вида пшеничной муки повышенной пищевой ценности»

Цель исследования авторов заключается в научно-практическом обосновании получения муки повышенной пищевой ценности в условиях ИП «Dostar Kostanay».

В монографии аргументировано добавление различных количеств тонкодиспергированных отрубей к пшеничной сортовой муке, что позволит получать муку нового вида, содержащую даже большее количество эссенциальных веществ, чем целое зерно.

В результате проведенных исследований обоснована целесообразность производства нового вида муки с повышенной пищевой ценностью на предприятии ИП «Dostar Kostanay».

кандидат сельскохозяйственных наук,
профессор кафедры
стандартизации и пищевой технологии
Костанайского инженерно-экономического
университета имени М.Дулатова

Г.Есеева

