

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Тема 1. Общие сведения о белке, строении и функциях	6
1.1. Определение понятия «белок», классификация аминокислот	6
1.2. Строение белка	13
1.3. Классификация белков	20
1.4. Функции белков в живом организме	25
1.5. Источники белка в пищевой и кормовой промышленности	29
Тема 2. Технология производства белка из микроорганизмов	34
2.1. Микроорганизмы для производства белка	34
2.2. Технологическая схема производства белка из микроорганизмов	41
2.3. Пищевая ценность белка микробного происхождения	52
2.4. Основные ограничения применения белков микробного происхождения	54
Тема 3. Технология производства белка из растительного сырья	56
3.1. Виды растительного сырья, используемого для производства белка	56
3.2. Технологическая схема производства белка из растительного сырья	66
3.3. Технология получения соевого белкового изолята / концентрата	73
3.4. Технология получения белкового изолята из подсолнечного шрота	76

Тема 4. Переработка насекомых для использования в пищевой и кормовой промышленности	80
4.1. Характеристика насекомых как потенциального пищевого сырья	80
4.2. Содержание белка в съедобных насекомых	82
4.3. Характеристика аминокислотного состава белка съедобных насекомых	84
4.4. Производство белка, белкового гидролизата и пептидов	87
4.5. Основные ограничения использования белков насекомых и продуктов на их основе.....	91
Список рекомендуемой литературы.....	94