

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия»

***X МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ  
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов  
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ  
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**28-29 апреля 2016 года**

Могилев  
МГУП  
2016

УДК 664(082)  
ББК 36.81я43  
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А. В. (отв. редактор)  
к.э.н., доцент Козлова Е. А. (отв. секретарь)  
д.т.н., профессор Василенко З. В.  
д.х.н., профессор Роганов Г. Н.  
к.т.н., доцент Тимофеева В. Н.  
к.т.н., доцент Косцова И. С.  
к.т.н., доцент Шингарева Т. И.  
к.т.н., доцент Кирик И. М.  
к.т.н., доцент Болотько А. Ю.  
к.т.н., доцент Поддубский О. Г.  
к.т.н., доцент Лустенков В. М.  
д.э.н., доцент Ефименко А. Г.  
к.т.н., доцент Кожевников М. М.  
к.т.н., доцент Мирончик А. Ф.  
к.т.н., доцент Щемелев А. П.  
ст. преподаватель Климова Ю. Е.  
ст. препод. Кондрашова И. А.  
вед. инженер Сидоркина И. А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

**Техника и технология пищевых производств** : тез. докл. X  
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 28–29 апреля  
2016 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский  
государственный университет продовольствия»; редкол.:  
А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2016. – 488 с.  
ISBN 978-985-6985-60-0.

Сборник включает тезисы докладов участников X Международной научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664(082)  
ББК 36.81я43

ISBN 978-985-6985-60-0

© Учреждение образования  
«Могилевский государственный  
университет продовольствия», 2016

**ПОЛУЧЕНИЕ ПЛЕНКООБРАЗУЮЩЕГО ПОКРЫТИЯ ДЛЯ ЗАЩИТЫ МЯСА****Кишеня А.В****Научный руководитель – Винникова Л.Г., д.т.н., профессор****Одесская национальная академия пищевых технологий****г. Одесса, Украина**

Пищевая продукция, а особенно мясная, является необходимым элементом для обеспечения качественной и полноценной жизни населения. В настоящее время незакрытым остается вопрос сохранения качественных характеристик в течение всего срока хранения и реализации, а также возможности его увеличения. Одним из вариантов решения этого вопроса является разработка новых методов защиты от факторов, обуславливающих порчи продукции. Центральное место в этом вопросе занимают технологии упаковки и собственно сами упаковочные материалы.

В общем, вышеуказанные обстоятельства обуславливают активные исследования в этой области, развитие промышленного производства, внедрения и использования новых упаковочных материалов на основе природных компонентов и методов защиты продукции с их применением.

Пленкообразующие покрытия должны иметь высокие показатели прочности, эластичности, прозрачности, предотвращать нежелательные воздействия в системе продукт-пленка, иметь стабильные свойства в условиях ее эксплуатации, барьерные свойства, и увеличивать сроки годности продукта без изменения качества.

Для создания пленкообразующих покрытий процент гидроколлоидов ко всей массе раствора брали от 1 до 5%. Пленкообразующие покрытия на основе гидроколлоидов получали путем их растворения в холодной воде. Полученный раствор мазали на ровную поверхность для получения пленки. Характеристики пленок различного состава представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Характеристики плёнок разного состава

№	Состав пленки	Характеристика пленки
1	Альгинат натрия	Ломкая, хрупкая
2	Гуаровая камедь	Ломкая, хрупкая
3	КМЦ	Ломкая, хрупкая
4	Альгинат натрия + КМЦ	Прозрачная, прочная
5	Альгинат натрия + гуаровая камедь	Желтоватая, прочная, неэластичная
6	Альгинат натрия + КМЦ + глицерин	Прозрачная, прочная, эластичная
7	Альгинат натрия + гуаровая камедь + глицерин	Желтоватая, прочная, эластичная

Добавление глицерина привело к повышению эластичности пленки, но вместе с тем наблюдалось некоторое повышение прочности. Возможно, это связано с уменьшением хрупкости пленок, а также образованием связей между молекулами за счет взаимодействия с гидроксильными группами глицерина.

Таким образом, применение пленкообразующего покрытия в качестве защитного имеет достаточно реальные перспективы для внедрения на мясоперерабатывающих предприятиях. Кроме этого, есть интерес в дальнейших исследованиях свойств защитных покрытий, необходимость их совершенствования и разработки технологий.

146.	Влияние добавок порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных рубленых полуфабрикатов из свинины Ерохина А.В., Василенко З.В., Никулина И.В.	166
147.	Продукты, обогащенные витамином D, в структуре современного питания Кучер А.С., Мойсеёнок А.Г.	167
148.	Методы анализа витамина D в продуктах питания Кучер А.С., Мойсеёнок А.Г.	168
149.	Разработка методики оценки устойчивости шпика к тепловой обработке Спиридонов К.И., Семенова А.А.	169
150.	Влияние стрессовых факторов на качество мяса Фокина А.И., Чернуха И.М.	170
151.	Применение количественного гистологического анализа при изучении структуры мясного сырья и продуктов Куревлев С.В., Пчелкина В.А.	171
152.	Использование мяса и мясопродуктов в рационе питания военнослужащих Государственного пограничного комитета Республики Беларусь Якубович Е.И., Кривчиков В.М.	172
153.	Организация питания военнослужащих Вооруженных Сил в полевых условиях Нагайчук С.Ю., Кривчиков В.М.	173
154.	Питание военнослужащих Вермахта и Красной Армии Курилович Э.А., Кривчиков В.М.	174
155.	Технология изделий из рубленой массы функционального назначения для детей школьного возраста Носань А.Э., Свидло К.В.	175
156.	Эффективность использования креветок в технологии куриной рубленой массы для спортсменов Ковнир Ю. А., Мостова Л. Н.	176
157.	Разработка белково-жировых эмульсий с использованием купажированных растительных масел Котляр Е.А., Топчий О.А.	177
158.	Влияние электроактивированной воды на микробиологические показатели готовых цельномышечных изделий из свинины Пронькина К.В., Винникова Л.Г.	178
159.	Получение пленкообразующего покрытия для защиты мяса Кишеня А.В., Винникова Л.Г.	179
160.	Повышение качества мяса птицы Мельник Л.А., Поварова Н.Н.	180
161.	Технология производства блюд из субпродуктов, их пищевая ценность Мирзаев Фаррух Турабоевич, Махмудов К.Ю.	181
162.	Консервирование пророщенных семян конских бобов без стерилизации Гурбанова Р.И., Муслимова К.Э., Гарибова Х.А., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М.	182
163.	Изучение дозы внесения и антимикробной активности масляного экстракта каллизии душистой в качестве добавки для фаршевых мясных полуфабрикатов Искендерова М.М., Исмаилова Ф.А., Душдурова И.Н., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Юсифова М.Р.	183