

Министерство образования Республики Беларусь  
Учреждение образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия»

# **ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

*Тезисы докладов XI Международной научной  
конференции студентов и аспирантов*

**18–19 апреля 2019 года**

Могилев  
2019

УДК 664  
ББК 36  
Т38

Редакционная коллегия:  
д.т.н., профессор Акулич А. В. (отв. редактор)  
к.т.н., доцент Шкабров О. В. (отв. секретарь)  
к.т.н., доцент Смагин А. М.  
к.т.н., доцент Смагин Д. А.  
д.х.н., профессор Поляченко О. Г.  
к.т.н., доцент Тимофеева В. Н.  
к.т.н., доцент Косцова И. С.  
к.т.н., доцент Шуляк Т. Л.  
к.т.н., доцент Болотько А. Ю.  
к.т.н., доцент Лустенков В. М.  
к.т.н., доцент Поддубский О. Г.  
к.т.н., доцент Кожевников М. М.  
д.э.н., профессор Ефименко А. Г.  
к.т.н., доцент Байтова С. Н.  
ст. преподаватель Крюковская Т. В.  
к.т.н., доцент Щемелев А. П.  
вед. инженер Сидоркина И. А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

**Техника и технология пищевых производств:** тезисы докладов  
Т38 XI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 18–19 апреля 2019 г.,  
Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный  
университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. –  
Могилев: МГУП, 2019. – 425 с.  
ISBN 978-985-572-043-1.

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

УДК 664  
ББК 36

ISBN 978-985-572-043-1

© Учреждение образования  
«Могилевский государственный  
университет продовольствия», 2019

## РАСТИТЕЛЬНЫЙ ГОРОХОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ – АЛЬТЕРНАТИВА ДОРОГИМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Макаринская А.В., Турпурова Т.М.

Научный руководитель – Егоров Б.В., д.т.н., профессор  
Одесская национальная академия пищевых технологий  
г. Одесса, Украина

Потребность в полноценном белке возрастает в связи с ускоренным развитием промышленности, производства бройлеров, мясной и беконной свинины, а также интенсивного откорма молодняка крупного рогатого скота.

Большинство комбикормовых предприятий пытаются уменьшить стоимость готового комбикорма за счет замены некоторых компонентов без потерь сбалансированности готовой продукции, путем оптимизации рецепта комбикорма. При этом, основными критическими моментами расчета рецептов комбикормов является их балансирование по содержанию сырого протеина и обменной энергии.

Для обеспечения рационов животных протеином существует несколько путей (рисунок 1).

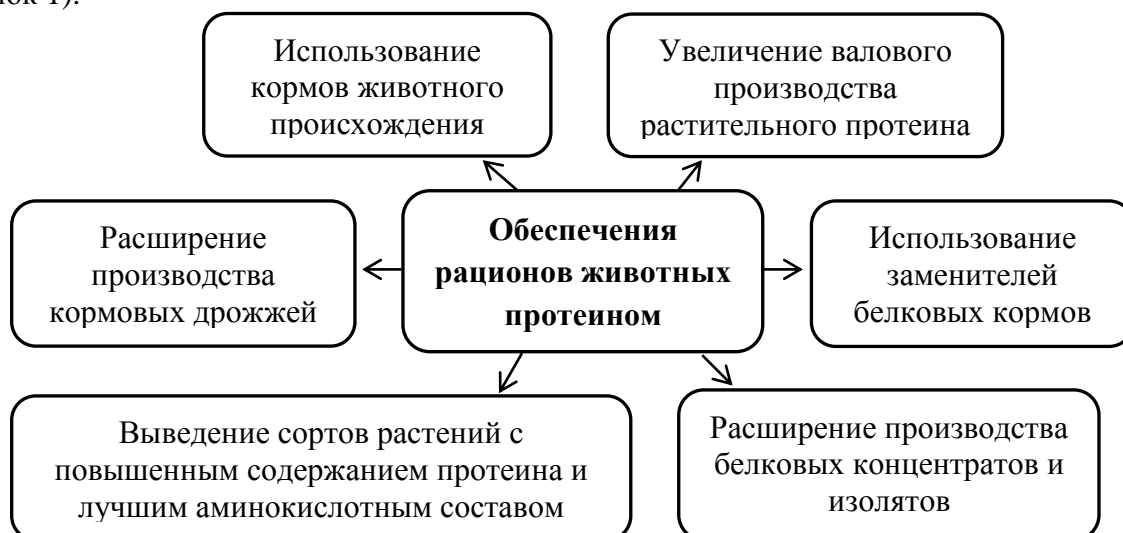


Рисунок 1 – Пути обеспечения рационов животных протеином

Использование белковых концентратов и изолятов при производстве комбикормовой продукции является очень перспективным направлением.

С целью удешевления стоимости и повышения продуктивного действия комбикормов для сельскохозяйственных и домашних животных, нами предлагается замена рыбной муки в рецептах для молодняка свиней на растительный гороховый концентрат, а также производство комбикормов в экструдированном виде.

Биологическая оценка, проведенная на лабораторных животных показала, что комбикорм с использованием растительного горохового концентрата имеет высокую биологическую ценность, т.к. среднесуточный прирост живой массы в опытной группе на 18,2 % выше, чем в контрольной, затраты комбикормов на прирост живой массы в опытной группе на 11,6 % меньше, чем в контрольной.

Таким образом, замена муки животного происхождения растительным гороховым концентратом в комбикормах позволит значительно снизить импорт данного сырья, уменьшить себестоимость готового комбикорма.

99.	РАСТИТЕЛЬНЫЙ ГОРОХОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ – АЛЬТЕРНАТИВА ДОРОГИМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Макаринская А.В., Турпурова Т.М., Егоров Б.В.	115
100.	ИССЛЕДОВАНИЕ КОРМОВЫХ ДОСТОИНСТВ МУЧКИ СПЕЛЬТЫ Швец Ю.В., Бордун Т.В.	116
101.	ИЗМЕНЕНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА КОМБИКОРМОВ ПРИ ХРАНЕНИИ Исмамова Ш.Н., Исабаев И.Б.	117
102.	ВЛИЯНИЕ ВНЕСЕНИЯ ТРЕПЕЛА В РАЦИОН ДЛЯ КУР-НЕСУШЕК НА КАЧЕСТВО ЯИЦ Галиновский М.В., Рукшан Л.В.	118
103.	АНАЛИЗ РАЦИОНОВ И КОРРЕКТИРОВКА СОСТАВА КОМБИКОРМОВ ДЛЯ КОРОВ Линкевич В.Ю., Рукшан Л.В.	119
104.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛЛЮСКОВ Драч А.Л., Воецкая Е.Е.	120
105.	ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ГРАНУЛИРОВАННЫХ ПРЕМИКСОВ Макаринская А.В., Егоров Б.В.	121
106.	ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ – ПЕРСПЕКТИВНЫЙ КОМПОНЕНТ КОМБИКОРМОВ Пудлич А.А., Малаки Ф.С., Чернега И.С.	122
107.	ЧЕСНОК КАК ПОДКОРМКА К ОСНОВНОМУ РАЦИОНУ ЛОШАДЕЙ Сандуляк В.О., Цюндык А.Г.	123
108.	ИНДЕЙКОВОДСТВО – ПЕРСПЕКТИВНАЯ ОТРАСЛЬ ХОЗЯЙСТВА Ткаченко Е.А., Ворона Н.В.	124

### **СЕКЦИЯ 3 « ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»**

109.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР БЛЮД СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ Сивенкова Н.О., Протащик А.А., Василенко З.В., Пискун Т.И.	125
110.	ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА СЛАДКОГО БЛЮДА «ВИТАМИННЫЙ МИКС» ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ИММУНИТЕТА Горбачева Е.П., Василенко З.В., Федорова И.П.	126
111.	ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПЛАНИРОВАНИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЦЕССА ГИДРОЛИЗА ПРОТОПЕКТИНА ВЫЖИМОК ЯБЛОК Михалева Е.С., Василенко З.В., Лазовикова Л.В.	127
112.	ВЛИЯНИЕ ОСНОВНЫХ РЕЖИМНЫХ ПАРАМЕТРОВ ГИДРОЛИЗА ВЫЖИМОК ЯБЛОК НА СТУДНЕОБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ПЕКТИНА Михалева Е.С., Василенко З.В., Лазовикова Л.В.	128