

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

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ВАФЕЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Хаванов В.А., Никитина А.В.
Научные руководители - Иоргачева Е.Г., д.т.н., профессор,
Макарова О.В., к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

На сегодняшний день рынок кондитерских изделий Украины прошел этап количественного роста и вступил в фазу качественного совершенствования продукции, не переставая радовать покупателей новым ассортиментом. Мучные кондитерские изделия находятся на первом месте по продажам среди кондитерской продукции и занимают около половины внутреннего кондитерского рынка. Одним из актуальных направлений его развития является производство вафельных изделий различной текстуры и вкуса, в том числе с оздоровительным эффектом.

Для придания продуктам функциональных свойств в их состав включают биологически активные вещества природного происхождения. Среди них особое место занимает экстракт водорастворимых веществ шампиньонов (ЭВВШ). Они представлены комплексом биологически активных соединений, среди которых преобладают белок, β -глюкан, меланины. Эта группа веществ имеет широкий спектр функциональных свойств: высокую антиоксидантную и противоопухолевую активность, проявляет иммуномодулирующие и противовирусные свойства. Для расширения ассортимента мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и оздоровительного назначения было предложено использовать данный экстракт при приготовлении мягких вафель. К мягким вафлям, прежде всего, относятся дрожжевые и венские вафли, которые характеризуются пышной, эластичной и мелкопористой структурой.

При проведении исследований в рецептуре изделий при приготовлении венских вафель проводили замену от 25 % до 50 % меланжа на экстракт водорастворимых веществ шампиньона двуспорового, а для дрожжевых вафель – от 50 % до 100 %. Результаты экспериментов свидетельствовали, что замена 25 % меланжа на ЭВВШ привела лишь к незначительному уменьшению удельного объема венских вафель. При этом замена 50 % меланжа экстрактом в случае приготовления дрожжевых вафель сопровождалась значительным приростом газообразования в дрожжевом тесте и увеличением удельного объема изделий. Это, вероятно, связано с дополнительным внесением входящих в состав ЭВВШ питательных веществ для дрожжевых клеток.

Органолептический анализ изделий показал, что уменьшение на 25 % рецептурного количества меланжа за счет использования ЭВВШ при приготовлении венских вафель не оказала существенных изменений – изделия имели присущие им вкус, запах и цвет. Замена 50 % меланжа на ЭВВШ привело к появлению специфического грибного привкуса. Использование жеданного экстракта в рецептуре дрожжевых вафель существенно улучшило вкусовые свойства готовых изделий.

Можно сделать вывод, что использование экстракта водорастворимых веществ шампиньона в технологии мягких вафель позволит получить не только высококачественный продукт, но и изделие, обогащенное биологически активными веществами широкого спектра действия.

89.	Использование различных дрожжевых материалов при производстве замороженных полуфабрикатов из пшеничной муки Евсеева Т.Л., Тихонович Е.Ф.	109
90.	Анализ экономической эффективности производства заварных сортов хлеба на сухих композитных смесях Рекиш В.Ю., Диваков А.В.	110
91.	Актуальность разработки специализированных хлебобулочных изделий для питания беременных женщин Лаптенко Н.С., Мельникова Л.А.	111
92.	Обогатительные добавки в производстве хлебобулочных изделий для школьного питания Журня А.А., Мельникова Л.А.	112
93.	Использование разных видов муки при производстве хлебобулочных изделий длительного срока хранения Ткаченко Н.С., Добровольский В.В., Солоницкая И.В.	113
94.	Технология приготовления пшеничного хлеба, устойчивого к микробной контаминации Рахмонов К.С., Атамуратова Т.И., Исабаев И.Б.	114
95.	Анализ и тенденции развития мирового рынка хлебобулочных изделий Труднов Д.Г., Челомбитько М.А.	115
96.	Исследование возможности применения инулинсодержащего сырья при производстве мучных кондитерских и сдобных хлебобулочных изделий Авраменко А.Г., Гуринова Т.А.	116
97.	Применение ржаной муки в производстве бисквита Шевцова И.Г., Юрченко Т.С., Машкова И.А.	117
98.	Диетическое песочно-выемное печенье с новыми видами сырья Решетнева А.С., Магомедова А.З., Лобосова Л.А.	118
99.	Разработка пищевой композиции мафинов геродиетического назначения Трохименко О. В., Свидло К. В.	119
100.	Использование нетрадиционных видов муки в технологии кексов Муринка Т.Т., Тортика Н.М., Макарова О.В., Иванова А.С.	120
101.	Расширение ассортимента вафельных изделий оздоровительного назначения Хаванов В.А., Никитина А.В., Иоргачева Е.Г.	121
102.	Использование ячменной муки как рецептурного компонента вафельных изделий Шарко О.И., Иоргачева Е. Г.	122
103.	Изучение процесса выпечки мучных кондитерских изделий с термостабильными начинками Якубец В.В., Казутина Т.Н., Машкова И.А.,	123
104.	Использование новых видов сырья при производстве песочного полуфабриката для спортивного питания Яковлева И.В., Машкова И.А.	124
105.	Изучение возможности использования кукурузной муки при изготовлении вафельных листов Слайковская Я.П., Цедик О.Д.	125
106.	Желейно-фруктовый мармелад с пюре из плодов аронии Журахова С.Н., Свиридова О.Я., Магомедова А.З., Лобосова Л.А.	126