

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

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ТЕПЛОВАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE

Андриянова А.И.

Научный руководитель - Дышкантюк О.В., к.т.н., доцент

Одесская национальная академия пищевых технологий

г. Одесса, Украина

В настоящее время отрасль организации питания находится в состоянии интенсивного развития, на основе технологических инноваций, применения прогрессивного оборудования в целях увеличения выпуска полуфабрикатов различной степени готовности и кулинарной продукции с улучшенными потребительскими свойствами. В решении этой задачи важная роль принадлежит организации широкомасштабного промышленного производства пищевых продуктов и расширению их ассортимента за счет применения консервирования в вакуумной полимерной упаковке. По данным компании «GlobalIndustryAnalysts (GIA)» объем мирового рынка подобных продуктов питания в 2016 г достигнет 80 млрд. долл.

Тепловая обработка сырья сопровождается существенными изменениями органолептических показателей, пищевой и биологической ценности, а также технологическими потерями массы. В связи с этим приоритетной задачей развития пищевого производства является сведение до минимума отмеченных недостатков за счет совершенствования технологий. Перспективным направлением совершенствования в этой области является обработка сырья при пониженных щадящих температурных режимах с предварительной вакуумной упаковкой в полимерную термоустойчивую пленку, известная как Sous - Vide технология, позволяющая получить продукты питания при сохранении массы, пищевой и биологической ценности с увеличением срока хранения.

Основные преимущества технологии Sous - Vide: сохранение интенсивного вкуса, что позволяет использовать меньше специй; лучшее сохранение цвета и консистенции в сравнении с традиционными методиками тепловой обработки; запахи различных продуктов во время хранения не смешиваются; вакуумная упаковка позволяет сохранить качество свежих продуктов неизменным; резервное хранение продуктов в вакуумной упаковке, пока в наличии есть свежие; защита от внешних загрязнений и болезнетворных микроорганизмов; защита от случайных повреждений и порчи; долгосрочное планирование производственных процессов. Несмотря на все преимущества данной технологии, в научной и технической литературе отсутствует научное обоснование температурных режимов технологии SousVide в отношении комбинированных поликомпонентных пищевых систем. Физико-химические показатели и потребительские свойства пищевых продуктов, обработанных данным способом и их дальнейшее хранение также требуют детальных исследований и выводов. На основе анализа пищевых свойств круп, овощей и мяса, особенностей процессов, технологического оборудования, материалов используемых для рассматриваемой технологии можно сделать выводы: крупы, овощи и мясо – основа сбалансированного питания, более высокие свойства которых можно сохранить при использовании низкотемпературной технологии приготовления Sous - Vide. Таким образом, актуальным является изучение температурных режимов, физико-химических, органолептических показателей данной технологии отдельно взятого сырья и его комбинаций с целью формирования высоких потребительских свойств продуктов.

164.	Изучение влияния чесночного масла в качестве консерванта на микробиологические показатели мясного фарша для колбасных изделий Искендерова М.М., Юсифзаде Ш.Н., Гасанова З.П., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М.	184
165.	Системный анализ и управление качеством и безопасностью пищевой продукции Джафарли Д.А., Фарзалиев М.Г., Насруллаева Г.М., Омарова Е.М.	185
166.	Полипептиды винограда и вин и их технологическое значение Мехтизаде Ф.Л., Рагимов Н.К., Аббасбейли Г.А., Кязимова И.Г., Юсифова М.Р.	186
167.	Стабилизация некоторых видов азербайджанских вин с использованием мультиэнзимных композиций Мехтизаде Ф.Л., Рагимов Н.К., Кязимова И.Г., Юсифова М.Р.	187
168.	Микологическая оценка растительных и животных материалов, широко используемых в пищевых целях в условиях Азербайджана Ширинли М.М., Юсифова М.Р., Магеррамова М.Г., Курбанова А.А.	188
169.	Оценка хлебопекарных свойств муки Гурбанзаде Д.М., Аббасбейли Г.А., Магеррамова С.И., Кязимова И.Г.	189
170.	Разработка новых уравнений и моделей по термодинамическим свойствам плодовоовощных соков Ширинли М.М., Магеррамов М.А., Аббасбейли Г.А., Омарова Э.М., Магеррамова С.И.	190
171.	Использование купажа растительных масел в низкокалорийных майонезах, обогащённых синбиотическим комплексом Маковская Т.В., Ткаченко Н.А.	191
172.	Ассортимент и качество майонезов Бозоров Д.Х., Мажидов К.Х.	192
173.	Технологические особенности производства заменителей масла какао Бафоева Г.Н., Абдурахимов С.А.	193
174.	Низкотемпературная тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов с применением технологии SOUS-VIDE Андриянова А.И., Дышкантюк О.В.	194
 СЕКЦИЯ 4 «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»		
175.	Определение микробного состава сред культивирования симбиотической закваски рисового гриба Куприец А.А., Шингарева Т.И.	195
176.	Молочные продукты с пониженной аллергенностью белков Кручинин А.Г., Рязанцева К.А., Агаркова Е.Ю., Харитонов В.Д.	196
177.	Разработка массы сырной «Гурман» на основе термокислотного белкового продукта Павлистова Н.А., Шингарева Т.И.	197
178.	Создание новых видов ферментированных напитков на основе молочной сыворотки Ажанилок А.А., Шингарева Т.И.	198
179.	Перспективность гидролиза белков творожной сыворотки кислыми протеазами Золотарёв Н. А., Федотова О. Б.	199
180.	Десерты составные на молочной основе функциональной направленности Лукашова Т.А., Донская Г.А.	200