

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
АЛМАТЫ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
АЛМАТИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN
ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY**

**АЛМАТЫ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІНІҢ 60 ЖЫЛДЫҒЫНА
АРНАЛҒАН «ТАҒАМ, ЖЕҢІЛ ӨНЕРКӘСІПТЕРІ МЕН
ҚОНАҚЖАЙЛЫЛЫҚ ИНДУСТРИЯСЫНЫҢ ИННОВАЦИЯЛЫҚ
ДАМУЫ» МЕРЕЙТОЙЛЫҚ ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ-ТӘЖІРИБЕЛІК
КОНФЕРЕНЦИЯ МАТЕРИАЛДАРЫ
6-7 қазан 2017 жыл**

**МАТЕРИАЛЫ МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ
КОНФЕРЕНЦИИ «ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ПИЩЕВОЙ,
ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА», ПОСВЯЩЕННОЙ 60-ЛЕТИЮ
АЛМАТИНСКОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА
6-7 октября 2017 года**

**PROCEEDINGS OF INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE “INNOVATIVE DEVELOPMENT OF FOOD, LIGHT AND
HOSPITALITY INDUSTRY” DEDICATED TO 60TH ANNIVERSARY OF
ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY
October 6-7, 2017**

Алматы, 2017

ӘОЖ 663/664 (063)
КБЖ 65.43
Т 17

Сборник материалов подготовлен под редакцией доктора химических наук, академика
Кулажанова К.С.

Редакционная коллегия

Кулажанов Т.К., Нурахметов Б.К., Рскелдиев Б.А., Мнацаканян Р.Г., Жилисбаева Р.О.,
Байболова Л.К., Еренова Б.Е., Жангуттина Г.О., Мухтарханова Р.Б. (ответ.секретарь).

Т 17 «Тағам, жеңіл өнеркәсіптері мен қонақжайлылық индустриясының инновациялық дамуы = Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства»: халықар. ғыл. тәжіриб. конф. материалдары (6-7 қазан 2017 жыл) - Алматы: АТУ, 2017. -345 б. қазақша, орысша, ағылшынша.

ISBN 978 -601-263-407-5

Настоящий сборник представляет собой публикации и выступления участников Международной научно-практической конференции **«Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства»**, посвященной 60-летию Алматинского технологического университета, которые рассматривают актуальные вопросы: современные технологии пищевой и перерабатывающей промышленности; химические, биологические и биотехнологические аспекты в обеспечении безопасности пищевых продуктов, современные методы контроля; информационное и техническое обеспечение производств; образовательные инновации в подготовке кадров; совершенствование методов управления предприятиями пищевой промышленности, индустрии гостеприимства, туризма.

Сборник адресован специалистам в области пищевой, перерабатывающей, легкой и текстильной промышленности, стандартизации, сертификации и контроля качества продукции, индустрии гостеприимства, туризма, а также преподавателям вузов и колледжей, научным работникам, студентам, магистрантам и докторантам химических, инженерных, технологических, экономических и педагогических специальностей.

ӘОЖ 663/664 (063)
КБЖ 65.43
© АТУ 2017

ISBN 978-601-263- 407-5

УДК 658.62

АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА МУКИ ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ИЗДЕЛИЙ*Жигунов Д.А., Ковалев М.А., Ковалева В.П.**Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса, Украина*

Мука – главный продукт переработки зерна пшеницы, которую используют для производства различных видов хлебных, хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий и кулинарных мучных изделий. В последнее время наблюдается увеличение спроса на продукцию хлебопекарного производства. Особый вклад вносят небольшие пекарни, кондитерские, пиццерии, специализирующиеся на производстве французских, итальянских и других мучных изделий. Такая продукция имеет своих потребителей, а для ее производства необходима мука специального назначения, отличающаяся по показателям качества от традиционной муки высшего сорта.

Нами было проведено сравнение показателей качества муки для определенных видов изделий итальянского производителя и муки украинского производителя, которая вырабатывается по ГСТУ 46.004-99 «Мука пшеничная» и используемая для всех видов изделий.

Таблица 1 - Показатели качества муки для разных видов изделий

Производитель	Предназначение	W, %	K, %	ИДК, ед.	Б, ед.	Z, %
Италия	Мука для макарон	10,2	28,2	50	69	0,34
Италия	Мука для пиццы	10,0	26,8	48	62	0,38
Украина	Мука высшего сорта (для всех видов изделий)	13,2	25,4	66	60	0,47

Примечание: W – влажность муки, %; K – количество клейковины, %; ИДК – качество клейковины, ед.; Б – белизна муки, ед.; Z – зольность муки, %; ВПС – водопоглощительная способность, %.

Из таблицы видно, что для макаронных изделий и пиццы необходима мука с содержанием клейковины более 26%, крепкая по качеству – с индексом деформации 48-50 ед. В то же время данная мука характеризуется высокой белизной и низкой зольностью, что характерно для потоков муки с шлифовочных и размольных систем первого качества при сортовом помоле. Мука на данных системах формируется из центральных слоев эндосперма, имеет низкое содержание клейковины по сравнению с остальными системами и наименьшую активность протеолитических ферментов, т.е. наименьшие значения показателя ИДК. Поэтому для отбора муки для макаронных изделий и пиццы при сортовых помолах на отечественных заводах предлагается следующее:

- перерабатывать зерно с содержанием клейковины не менее 24-25%, показателем ИДК не более 60 ед., зольностью – не более 1,50-1,60%;
- формировать муку со шлифовочных и размольных систем первого качества с общим выходом муки специального назначения не более 10-15%;
- для достижения необходимого содержания клейковины использовать СПК – сухую пшеничную клейковину.

Реализация данной модели и производство муки специального назначения позволит расширить ассортимент готовой продукции на мукомольных заводах, повысить их конкурентоспособность и обеспечить конечного потребителя более качественной мукой.