

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР С ЦЕЛЮ УЛУЧШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

Бомбик Ю.С.

**Научный руководитель – Пшенишнюк Г.Ф., к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

В современной пищевой промышленности по производству хлеба на сегодняшний день существует ряд проблем, а именно: производство новых диетических сортов хлеба и хлебобулочных изделий, широкое использование упаковки для более долгого сохранения свежести хлеба, дальнейшее совершенствование технологии с целью интенсификации хлеба и регулирования его пищевой ценности. Для повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий актуальным является применение нетрадиционных видов сырья. Среди продуктов переработки крупяных культур особого внимания заслуживают овсяные и гречневые хлопья, которые отличаются повышенным содержанием пищевых волокон, аминокислот, липидов, минеральных веществ и витаминов.

Замена части муки нетрадиционными видами сырья приводит к изменению показателей технологического процесса и качества готовых изделий. Из крупяных продуктов, по мнению диетологов, овес - один из самых полезных злаков для здоровья человека. Пищевые волокна, содержащиеся в овсе, благоприятно влияют на работу желудочно-кишечного тракта, снижают уровень холестерина, нормализует липидный обмен, а также является профилактикой онкологических, аллергических заболеваний и сахарного диабета.

Целью представленной работы было определение влияния овсяных хлопьев на качество ржано-пшеничного хлеба. Образцы готовились по рецептуре хлеба столичного, в которых проводили замену 5, 10 и 15% пшеничной муки первого сорта на овсяные хлопья.

Полученные результаты исследований свидетельствуют, что замена 5% пшеничной муки I сорта овсяными хлопьями способствует улучшению качества готовых изделий. Так, по сравнению с контролем, ржано-пшеничный хлеб с 5% овсяных хлопьев характеризовался повышением на 3,8% удельного объема, а его пористость выросла на 1,0%. Органолептический анализ показал, что опытный образец имел хорошо развитую мелкопористую структуру мякиша. Установлено, что замена крупяными культурами пшеничной муки в количестве 10 и 15% приводит к ухудшению удельного объема и пористости хлеба.

Таким образом, использование овсяных хлопьев при производстве ржано-пшеничного хлеба в количестве 5% к массе муки в тесте является перспективным, способствует улучшению его пищевой ценности и основных показателей качества.

70.	Оценка физических свойств твердой пшеницы белорусской селекции как сырья для крупяной промышленности Лысенкова А.И., Головачева В. Н., Косцова И.С.	90
71.	Технологические свойства зернобобовых культур белорусской селекции Трушко С.Д., Рукшан Л.В.	91
72.	Физико-химические свойства зерна гречихи, выращенной в Беларуси Павлюкова С.Э., Цедик О.Д.	92
73.	Твердая пшеница белорусской селекции как сырье для крупяной промышленности Лысенкова А.И., Акуленко В.И., Косцова И.С.	93
74.	Влияние процесса переработки на содержание минеральных веществ в крупяных продуктах Юлдашева Ш. Ж., Исмаатов Н.А.	94
75.	Исследование показателей качества зерна гречихи для проращивания Бойко М.Ю., Зенькова М.Л.	95
76.	Применение протравливания семян Шеркулов Б.Р., Эргашева Х.Б.	96
77.	Зарубежные технологии хранения семенного зерна Норова Д.Р., Артыкова Н.Р., Раджабова В.Э.	97
78.	Проникновение влаги в зерно Норова Д. Р., Артыкова Н. Р., Раджабова В.Э.	98
79.	Взаимодействие воды с органическими веществами зерна Шеркулов Б.Р., Эргашева Х.Б.	99
80.	Качество мучных смесей при добавлении сывороточного белка Крупичевич Т.С., Цедик О.Д.	100
81.	Исследование возможности использования сухих бактериальных концентратов молочной промышленности в хлебопечении Пащенко А.А., Назаренко Е.А.	101
82.	Использование хмелевой закваски с целью улучшения пищевой ценности пшеничного хлеба Митров Г.Г., Лебеденко Т.Е.	102
83.	Использование продуктов переработки крупяных культур с целью улучшения пищевой ценности ржано-пшеничного хлеба Бомбик Ю.С., Пшенишнюк Г.Ф.	103
84.	Изучение свойств теста и качества хлеба на основе композитных смесей муки злаковых и бобовых культур Тұрғынбай С. М., Джумабекова Г. Б., Горбатовская Н.А.	104
85.	Сравнительная характеристика биотехнологических свойств пшеничных заквасок, используемых в хлебопечении Белова А.А., Терехович Е.В., Кондратенко Р.Г.	105
86.	Исследование возможности использования бактериальных концентратов в хлебопечении Зайцева М.Н., Кондратенко Р.Г.	106
87.	Влияние инулинсодержащего сырья на хлебопекарные свойства пшеничной муки Михлюк О.И., Гуринова Т.А.	107
88.	Новые питательные смеси для культивирования микроорганизмов промежуточных полуфабрикатов хлебопекарного производства Жойдик А.П., Кураленко С.Н., Гуринова Т.А., Самуйленко Т.Д.	108