

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»**

***VII МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ  
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов  
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ  
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**22-23 апреля 2010 года**

*В двух частях*

**Часть 1**

Могилев 2010

УДК 664(082)  
ББК 36.81я43  
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)  
к.т.н., доцент Машкова И.А. (отв. секретарь)  
д.т.н., профессор Хасаншин Т.С.  
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 Масанский С.Л.  
к.т.н., доцент Киркор А.В.  
к.э.н., доцент Сушко Т.И.  
к.т.н., доцент Иванова И.Д.  
к.т.н., доцент Щемелев А.П.  
к.т.н., доцент Цедик О.Д.  
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII  
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 22-23 апреля  
2010 г., Могилев / УО «Могилевский государственный университет  
продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. –  
Могилев: УО «МГУП», 2010. – 312 с.  
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VII 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 985-476-293-9

© УО «Могилевский государственный  
университет продовольствия»

УДК 664.65.045.5:005.936.42

**ВЛИЯНИЕ РЕЦЕПТУРНЫХ КОМПОНЕНТОВ НА КАЧЕСТВО ИЗДЕЛИЙ  
ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ  
ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**Студентова И.В.**

**Научный руководитель – Солоницкая И.В., к.т.н., доцент  
Одесская национальная академия пищевых технологий  
г. Одесса, Украина**

Хлеб является ежедневноупотребляемым продуктом, а хлебопекарная отрасль — это сектор пищевой промышленности Украины, который достаточно стабильно развивается. В течение последних лет в Украине ежегодно производится около 2,5 млн. тонн хлеба и хлебобулочных изделий на сумму около 600 млн. долларов США в оптово-отпускных ценах без учета НДС.

Основной тенденцией развития рынка хлебопекарных изделий за последнее время является повышение спроса потребителей на упакованную продукцию, их желание покупать высококачественные изделия, а также проявление все большей заинтересованности, к брендам хлебопекарных предприятий, которые позиционируются как полезные для здоровья хлебобулочные изделия. Невзирая на традиционное преимущество у наших потребителей классических сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, за последние несколько лет удельный

вес их общего объема производства несколько снизился за счет увеличения производства лечебно-профилактических изделий. Увеличивается также потребление ржано-пшеничного хлеба, удельный вес которого достигает 3 %, при ежегодном росте производства до 10...11 %.

Заинтересованность украинцев к лечебно-профилактическим сортам хлебобулочных изделий постоянно растет, что способствует увеличению удельного веса такой продукции в общем производстве. В русле этих тенденций производители пытаются расширить свой ассортимент именно за счет такой продукции.

Технология производства хлебобулочных изделий лечебно-профилактического назначения на основе замороженных полуфабрикатов характеризуется отличными особенностями при выборе технологических параметров процесса, основного и дополнительного сырья, специальных методов улучшения качества изделий, поэтому данные вопросы и стали объектами наших исследований.

Работа включает проведение комплексного исследования технологии приготовления лечебно-профилактических изделий на основе замороженных полуфабрикатов за следующими направлениями:

— выбор оптимальных параметров процесса на стадиях приготовления теста на стадии его образования, в период замораживания, дефростации и расстойки размороженных тестовых заготовок;

— формулировка требований к качеству основного и дополнительного сырья для производства замороженного теста для лечебно-профилактических изделий из пшеничной муки, разработка специальных пищевых добавок и комплексных улучшителей по этой технологии;

— изучение взаимосвязи между количеством рецептурных компонентов, содержанием и биотехнологическими свойствами дрожжей на разных этапах производства и качеством готовых изделий;

— выявление зависимости между необходимостью внесения и количеством жировых продуктов и качеством готовых изделий, выработанных на основе замороженных полуфабрикатов.

Основные требования к качеству исходного сырья для производства хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов принимались на основании источников литературы.

Проведенные исследования показали, что хлеб с порошком морской капусты, изготовленный из замороженных полуфабрикатов, сохраняет свои органолептические качества, имеет удовлетворительную пористость и объем в сравнении с хлебом, изготовленным по традиционной технологии.