

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

*Тезисы докладов XI Международной научной
конференции студентов и аспирантов*

18–19 апреля 2019 года

Могилев
2019

УДК 664
ББК 36
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А. В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Шкабров О. В. (отв. секретарь)
к.т.н., доцент Смагин А. М.
к.т.н., доцент Смагин Д. А.
д.х.н., профессор Поляченко О. Г.
к.т.н., доцент Тимофеева В. Н.
к.т.н., доцент Косцова И. С.
к.т.н., доцент Шуляк Т. Л.
к.т.н., доцент Болотько А. Ю.
к.т.н., доцент Лустенков В. М.
к.т.н., доцент Поддубский О. Г.
к.т.н., доцент Кожевников М. М.
д.э.н., профессор Ефименко А. Г.
к.т.н., доцент Баитова С. Н.
ст. преподаватель Крюковская Т. В.
к.т.н., доцент Щемелев А. П.
вед. инженер Сидоркина И. А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов
Т38 XI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 18–19 апреля 2019 г.,
Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный
университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. –
Могилев: МГУП, 2019. – 425 с.
ISBN 978-985-572-043-1.

Сборник включает тезисы докладов участников XI Международной
научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология
пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой
техники и технологии.

УДК 664
ББК 36

ISBN 978-985-572-043-1

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2019

ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ – ПЕРСПЕКТИВНЫЙ КОМПОНЕНТ КОМБИКОРМОВ

Пудлич А.А.^{*}, Малаки Ф.С.^{}**

Научный руководитель – Чернега И.С.^{*}, к.т.н., доцент

^{*}Одесская национальная академия пищевых технологий,

^{}Механико-технологический колледж**

г. Одесса, Украина

Дальнейшая интенсификация отрасли животноводства невозможна без опережающего развития кормовой базы. Одним из важнейших путей повышения эффективности производства продукции на предприятиях перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса является комплексное использование сырья, повторное использование получаемых отходов. Важным источником образования вторичных сырьевых ресурсов является консервная промышленность, перерабатывающая сельскохозяйственное сырье.

К побочным продуктам консервной промышленности относят выжимки томатов, яблок, моркови, свеклы, и т.д. Они характеризуются богатым химическим составом и очень короткими сроками хранения в силу своих неудовлетворительных физических свойств и высокой влажности.

Ежегодно консервная промышленность сталкивается с такими проблемами как комплексная переработка вторичных сырьевых ресурсов, создание безотходных и экологически чистых производств. Главное неблагоприятное экологическое воздействие оказывают не утилизированные отходы переработки растительного сырья.

Таким образом, актуальной проблемой для кормопроизводства Украины является не только возрождение безотходного производства рынка консервной продукции, но и рациональное использование ресурсов, в решении которой важное место занимает использование побочных продуктов томатной и морковной консервной продукции.

На сегодняшний день экструзия – идеальный технологический процесс для обогащения зерновых продуктов, характеризующиеся высоким содержанием крахмала, природным сырьем растительного происхождения с повышенным содержанием белка, витаминов, микроэлементов, органических кислот и другими добавками.

Опыты, проведенные на кафедре технологии комбикормов и биотоплива Одесской национальной академии пищевых технологий, подтвердили возможность переработки побочных продуктов консервной промышленности в кормовые добавки. Переработку выжимок проводили совместно с зерновыми.

Так как проведение тепловой обработки требует увлажнения продукта перед экструдированием, то в качестве увлажнителя смеси до экструдирования использовали томатные и морковные выжимки, которые отличаются повышенным содержанием влаги. Это позволило уменьшить расходы, связанные с увлажнением.

Проведение процесса экструдирования позволило повысить усвоение питательных веществ, улучшить вкусовые, ароматические и физические свойства, а также дало возможность использовать побочную консервную продукцию в качестве компонента комбикормов. Полученные кормовые добавки позволяют снизить затраты на производство комбикормов, решить проблему поиска новых альтернативных источников сырья и утилизации отходов консервной промышленности.

99.	РАСТИТЕЛЬНЫЙ ГОРОХОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ – АЛЬТЕРНАТИВА ДОРОГИМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Макаринская А.В., Турпунова Т.М., Егоров Б.В.	115
100.	ИССЛЕДОВАНИЕ КОРМОВЫХ ДОСТОИНСТВ МУЧКИ СПЕЛЬТЫ Швец Ю.В., Бордун Т.В.	116
101.	ИЗМЕНЕНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА КОМБИКОРМОВ ПРИ ХРАНЕНИИ Исмазова Ш.Н., Исабаев И.Б.	117
102.	ВЛИЯНИЕ ВНЕСЕНИЯ ТРЕПЕЛА В РАЦИОН ДЛЯ КУР-НЕСУШЕК НА КАЧЕСТВО ЯИЦ Галиновский М.В., Рукшан Л.В.	118
103.	АНАЛИЗ РАЦИОНОВ И КОРРЕКТИРОВКА СОСТАВА КОМБИКОРМОВ ДЛЯ КОРОВ Линкевич В.Ю., Рукшан Л.В.	119
104.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛЛЮСКОВ Драч А.Л., Воецкая Е.Е.	120
105.	ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ГРАНУЛИРОВАННЫХ ПРЕМИКСОВ Макаринская А.В., Егоров Б.В.	121
106.	ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ – ПЕРСПЕКТИВНЫЙ КОМПОНЕНТ КОМБИКОРМОВ Пудлич А.А., Малаки Ф.С., Чернега И.С.	122
107.	ЧЕСНОК КАК ПОДКОРМКА К ОСНОВНОМУ РАЦИОНУ ЛОШАДЕЙ Сандуляк В.О., Цюндык А.Г.	123
108.	ИНДЕЙКОВОДСТВО – ПЕРСПЕКТИВНАЯ ОТРАСЛЬ ХОЗЯЙСТВА Ткаченко Е.А., Ворона Н.В.	124

СЕКЦИЯ 3 « ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»

109.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР БЛЮД СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ Сивенкова Н.О., Протащик А.А., Василенко З.В., Пискун Т.И.	125
110.	ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА СЛАДКОГО БЛЮДА «ВИТАМИННЫЙ МИКС» ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ИММУНИТЕТА Горбачева Е.П., Василенко З.В., Федорова И.П.	126
111.	ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПЛАНИРОВАНИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЦЕССА ГИДРОЛИЗА ПРОТОПЕКТИНА ВЫЖИМОК ЯБЛОК Михалева Е.С., Василенко З.В., Лазовикова Л.В.	127
112.	ВЛИЯНИЕ ОСНОВНЫХ РЕЖИМНЫХ ПАРАМЕТРОВ ГИДРОЛИЗА ВЫЖИМОК ЯБЛОК НА СТУДНЕОБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ПЕКТИНА Михалева Е.С., Василенко З.В., Лазовикова Л.В.	128