

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

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СМЕШИВАНИЯ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ РАЗНЫХ КЛАССОВ

Бошканяну К.А.

**Научный руководитель - БортаА.В., к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

Формирование партий позволяет не только использовать для переработки зерно пониженного качества, из которого самостоятельно невозможно выработать кондиционную муку, но часто сопровождается эффектом аддитивности, что приводит к улучшению хлебопекарных свойств муки.

Формируют партии, как правило, на элеваторах, где есть для этого условия.

Целью данного исследования является изучение смесительной способности зерна мягких пшениц различных классов по следующим показателям: количеству и качеству клейковины, числу седиментации, значению белка и числа падения. Были взяты образцы пшеницы, отличающиеся между собой по этим показателям. Оптимальное соотношение отдельных компонентов в помольной партии устанавливали пробными лабораторными помолками смесей с разным соотношением компонентов и последующей оценкой их хлебопекарных свойств. Смесью состояла из зерна двух образцов с содержанием каждого в соотношении 100-0; 75-25; 50-50; 25-75; 0-100%.

Результаты экспериментов по определению количества и качества сырой клейковины, числа падения, числа седиментации и содержания белка в смеси сравнивали с расчетным (средневзвешенным) значением этих показателей.

На основании экспериментальных данных установлено, что количество и качество сырой клейковины при смешивании пшеницы разных классов подчиняется законам смешивания. Разница между расчетными и экспериментальными данными по этим показателям находилась в пределах точности метода.

Результаты исследований также показали, что сильный сорт пшеницы дает увеличение выхода и улучшение качества только при смешивании его со слабыми сортами путем добавления в количестве 15 – 35 %. Рекомендуется проводить исследования нового урожая зерна пшеницы для своевременного выявления сильных сортов и использования их в смеси как улучшителей слабых.

Выводы:

1. На основании экспериментальных исследований установлено, что при смешивании партий зерна пшеницы разных классов происходит изменение количества и качества клейковины, то есть пшеница с показателями качества низшего класса переходит в более высокий класс.

2. Число седиментации можно использовать для предварительной оценки качества зерна – чем лучше набухает клейковина, тем выше число седиментации

3. Число седиментации можно использовать при селекционной работе с пшеницей.

34.	Влияние водоросли хлореллы на пивоваренные дрожжи различных генераций Гарбарук Г.К., Назарова Ю.С., Моргунова Е.М.	54
35.	Оптимизация параметров реактивации сухих винных дрожжей Стойко Т.В., Москалева И.А., Королева Л.М., Титенкова Н.И.	55
36.	Влияние контаминантной микрофлоры на развитие винных дрожжей Москалева И.А., Стойко Т.В., Королева Л.М., Титенкова Н.И.	56
37.	Разработка новых технологических решений в производстве спирта из зернового сырья Белозор А.Л., Сакович А.А., Волкова С.В.	57
38.	Использование имбиря для получения соковой продукции Корчак Н.С., Развязная И.Б.	58
39.	Определение органолептических и физико-химических показателей нектаров из айвы японской Табола А.А., Редько А.Н., Ильичева Н.И.	59
40.	Влияние влажности на изменение физико-технологических свойств зерна гречки Черныш В.И., Каца А.К.	60
41.	Совершенствование очистки зерна голозерного ячменя Лунина Л.А., Станкевич Г.Н.	61
42.	Совершенствование смешивания зерна пшеницы разных классов Бошканын К.А., Борта А.В.	62
43.	Получение и характеристика иммунотропных компонентов пептидогликанов клеточных стенок комбинированным методом Черная А.В., Капустян А.И.	63
44.	Иммобилизация папаина на глюкоановой матрице Бордя Б.В., Науменко К.И.	64
45.	Модернизация систем термометрии элеваторов на основе современных информационных технологий Азимов Ё.Н., Ньматуллаев С.С.	65
46.	Озон сильнейший окислитель для микроорганизмов Бахриддинова Н.М., Бешимов Ю.С.	66
47.	Применение озона для получения экологически чистого продукта Мурадова И.Н., Бешимов Ю.С.	67
48.	Ионоозонная обработка сельхозсырья Мурадова И.Н., Бешимов Ю.С.	68
49.	Сверхкритические флюидные технологии Мирзаева Ш.У., Шарипова М.Ф., Джураев Х.Ф.	69
50.	Экстракция сжиженными газами Мирзаева Ш.У., Шарипова М.Ф., Джураев Х.Ф.	70
51.	Экспериментальная установка для получения экстрактов из растительного сырья с СК-СО ₂ Мирзаева Ш.У., Шарипова М.Ф., Джураев Х.Ф.	71
52.	Основные этапы формирования потребительских свойств пресноводной рыбы методом дымового копчения Бубырь И.В., Ловкис З.В.	72
53.	Оценка свежести рыбы с применением метода индексов качества Красовская Е.С., Почицкая И.М.	73