

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

ВЛИЯНИЕ ЭЛЕКТРОАКТИВИРОВАННОЙ ВОДЫ НА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ГОТОВЫХ ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СВИНИНЫ

Пронькина К.В.

Научный руководитель – Винникова Л.Г., д.т.н., профессор
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

В процессе производства и хранения мясных продуктов микробиологические показатели играют первостепенную роль. Именно наличие (или отсутствие) санитарно-показательных микроорганизмов и общее бактериальное обсеменение определяют безопасность продукции, стабильность ее качества при хранении. Исследования показали, что использование фракций электроактивированной воды позволяет улучшить микробиологическое состояние сырого мяса и фаршей. На основании этого было проведено исследование влияния электроактивированной воды на микробиологическое состояние готовых изделий. Для проведения эксперимента были подготовлены образцы целномышечных вареных изделий из свинины с рассолами на основе электроактивированной воды. Соотношения фракций электроактивированной воды для рассолов (католита и анолита) следующие: К/А 10/90, 40/60, 50/50, 70/30, 90/10, а также контрольный образец с рассолом на основе водопроводной воды. Готовые образцы хранились при $T = 0 \dots + 4^{\circ}\text{C}$ в течение 7 суток. Результаты исследования представлены в виде графика на рисунке 1.

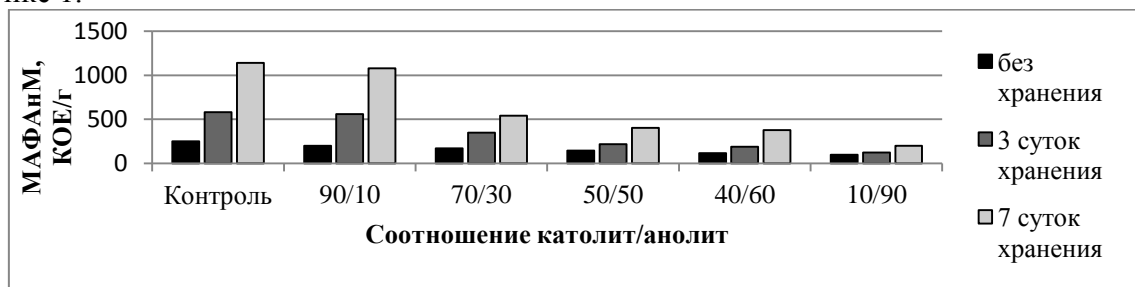


Рис.1. Влияние электроактивированной воды на микробиологические показатели образцов вареных целномышечных изделий из свинины при хранении

Проанализировав полученные данные влияния электроактивированной воды на микробиологический состояние целномышечных изделий из свинины при хранении, можно отметить снижение уровня колониеобразующих единиц с увеличением доли анолита в бинарной смеси. При использовании смеси католит/анолит в соотношении 10/90 рост бактерий замедляется примерно в 6 раз по сравнению с контрольным образцом через 7 суток хранения. Это связано со снижением уровня pH в изделии, что обеспечивает устойчивость продукта к порче. Но, как показали органолептические исследования образцов, использование этой бинарной смеси проявляет негативное влияние на вкус и запах готового продукта. Микробиологическое состояние образцов с бинарной смесью 70/30 сдерживает развитие бактерий в 2 раза по сравнению с контрольным образцом через 7 суток хранения. Это обусловлено пониженным количеством микроорганизмов и бактерицидным действием электроактивированной воды. Анализ образцов на наличие санитарно-показных микроорганизмов, таких как *E. coli*, *St aureus*, *P. vulgaris*, *Salmonella*, которые регламентируются нормативными документами, не показал их наличия на протяжении всего срока хранения образцов.

146.	Влияние добавок порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных рубленых полуфабрикатов из свинины Ерохина А.В., Василенко З.В., Никулина И.В.	166
147.	Продукты, обогащенные витамином D, в структуре современного питания Кучер А.С., Мойсеёнок А.Г.	167
148.	Методы анализа витамина D в продуктах питания Кучер А.С., Мойсеёнок А.Г.	168
149.	Разработка методики оценки устойчивости шпика к тепловой обработке Спиридонов К.И., Семенова А.А.	169
150.	Влияние стрессовых факторов на качество мяса Фокина А.И., Чернуха И.М.	170
151.	Применение количественного гистологического анализа при изучении структуры мясного сырья и продуктов Куревлев С.В., Пчелкина В.А.	171
152.	Использование мяса и мясопродуктов в рационе питания военнослужащих Государственного пограничного комитета Республики Беларусь Якубович Е.И., Кривчиков В.М.	172
153.	Организация питания военнослужащих Вооруженных Сил в полевых условиях Нагайчук С.Ю., Кривчиков В.М.	173
154.	Питание военнослужащих Вермахта и Красной Армии Курилович Э.А., Кривчиков В.М.	174
155.	Технология изделий из рубленой массы функционального назначения для детей школьного возраста Носань А.Э., Свидло К.В.	175
156.	Эффективность использования креветок в технологии куриной рубленой массы для спортсменов Ковнир Ю. А., Мостова Л. Н.	176
157.	Разработка белково-жировых эмульсий с использованием купажированных растительных масел Котляр Е.А., Топчий О.А.	177
158.	Влияние электроактивированной воды на микробиологические показатели готовых цельномышечных изделий из свинины Пронькина К.В., Винникова Л.Г.	178
159.	Получение пленкообразующего покрытия для защиты мяса Кишеня А.В., Винникова Л.Г.	179
160.	Повышение качества мяса птицы Мельник Л.А., Поварова Н.Н.	180
161.	Технология производства блюд из субпродуктов, их пищевая ценность Мирзаев Фаррух Турабоевич, Махмудов К.Ю.	181
162.	Консервирование пророщенных семян конских бобов без стерилизации Гурбанова Р.И., Муслимова К.Э., Гарибова Х.А., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М.	182
163.	Изучение дозы внесения и антимикробной активности масляного экстракта каллизии душистой в качестве добавки для фаршевых мясных полуфабрикатов Искендерова М.М., Исмаилова Ф.А., Душдурова И.Н., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Юсифова М.Р.	183