

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 Байтова 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

ИССЛЕДОВАНИЕ КОРМОВЫХ ДОСТОИНСТВ МУЧКИ СПЕЛЬТЫ

Швец Ю.В.

Научный руководитель – Бордун Т.В., к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

В мире происходит стремительное развитие направления расширения ассортимента продуктов здорового питания на основе исторически известных типов и сортов пленчатых (полбяных) пшениц, прежде всего, спельты, а также дикорастущих типов пшеницы. Эти пшеницы характеризуются повышенным содержанием белка, витаминов, макро- и микроэлементов. Это позволяет рассматривать их как потенциальное сырье для производства зерновых продуктов оздоровительного питания. При производстве зерновых продуктов из зерна пшеницы спельты получают побочные продукты, а именно лузгу и мучку. Лузгу используют для производства биотоплива, а мучку – в кормовых целях при производстве комбикормовой продукции.

Для определения эффективности использования мучки спельты было проведено биологический эксперимент *in vivo* на лабораторных животных в лаборатории биохимии ГУ «Института стоматологии и челюстно-лицевой хирургии НАМН Украины». Исследование кормовых достоинств были проведены на белых крысах линии Вистар весом 115-180 г, распределенных в 3 группы по 5 крыс: 1-ая – контроль, 2-ая – комбикорм с мучкой спельты и 3-я – комбикорм с пшеничной мучкой (для сравнения). Продолжительность кормления – 10 дней. Крыс взвешивали в 1-й день и 11-й день опыта. Учет потребления корма осуществлялся ежедневно.

Результаты опыта представлены в табл. 1. Видно, что замена 15 % зерна пшеницы на 15 % мучкой спельты увеличивает суточный прирост живой массы на 24,2 %, а замена пшеничной мучкой – на 16,2 %. Мучка спельты увеличивает кормовую ценность зерна пшеницы на 31 %, а – пшеничная мучка на 14,6 %.

Таблица 1 – Кормовая оценка мучки спельты (белые крысы линии Вистар, ♂, 115-180 г), n=5 в каждой группе

Показатели	Группы		
	1	2	3
1. Исходная живая масса, г	137,2±13,1	142,4±14,0	141,6±13,8
2. Живая масса через 10 дней	157,0±14,6	167,0±17,5	164,6±16,9
3. Суточный прирост массы, г	1,98±0,17	2,46±0,20 p>0,05	2,30±0,20 p>0,05
4. Суточное потребление корма, г	15,4±1,2	14,6±1,3 p>0,3	15,6±1,4 p>0,5
5. Кормовая ценность, мг/г	128,6±11,7	168,5±14,5 p<0,05	147,4±13,7 p>0,05

p – в сравнении с группой 1

Таким образом, биологической оценкой на лабораторных животных доказано, что использование мучки спельты при производстве комбикормовой продукции (преимущественно для молодняка сельскохозяйственных животных и птицы) является целесообразным и выгодным, так как кормовая ценность зерна пшеницы увеличивается в два раза в сравнении с пшеничной мучкой.

99.	РАСТИТЕЛЬНЫЙ ГОРОХОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ – АЛЬТЕРНАТИВА ДОРОГИМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Макаринская А.В., Турпурова 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 Исмамова 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