

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ МУКИ В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ

Муринка Т.Т., Тортика Н.М.

**Научные руководители – Макарова О.В., к.т.н., доцент,
Иванова А.С., к.т.н., ст. преподаватель**

**Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

Мучная кондитерская продукция представляет собой большую группу изделий, которая пользуется спросом у всех возрастных групп населения Украины, особенно у детей. Однако недостатком мучных кондитерских изделий является дефицит в них таких важных биологически активных веществ, как витамины, макро- и микроэлементы, пищевые волокна. Приоритетным направлением повышения их пищевой ценности – корректирования химического состава, обогащения полезными веществами, придания им функциональных свойств является использование для производства мучных изделий нетрадиционных видов муки.

Целью представленной работы было изучение влияния муки кукурузной (МК) и шрота семени льна (МШЛ) на качество кексов на дрожжах. На первом этапе исследований определяли рациональное содержание муки кукурузной в смеси с пшеничной (МП) – кексы готовили при соотношении МП:МК 95:5; 90:10; 85:15 и 80:20 соответственно.

Результаты оценки качества исследуемых образцов кексов показали, что внесение МК способствовало повышению пористости и снижению плотности изделий. Так, пористость кексов, по сравнению с контролем, увеличилась на 4...9 %, плотность мякиша снизилась на 2,5...6,7 %. Влажность и кислотность изделий находилась в предусмотренных нормативной документацией пределах. Кексы с использованием МК отличались лучшим состоянием мякиша и поверхности изделий. Установлено, что наиболее рациональным при изготовлении дрожжевых кексов является соотношение компонентов смеси МК и МП 85:15.

Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых свойств кексов на основе кукурузной и пшеничной муки (при соотношении МП:МК 85:15) в смесь вносили 2,5...10 % МШЛ, уменьшая рецептурное количество жира в эквивалентном количестве по сухим веществам липидов. Оценка качества кексов свидетельствует, что внесение 5 % МШЛ способствует повышению пористости изделий на 2,5 %, удельного объема – в 1,3 раза, по сравнению с образцами, приготовленными на основе МП и МК. Использование МШЛ при производстве дрожжевых кексов позволило обогатить их такими дефицитными для мучных кондитерских изделий нутриентами, как полиненасыщенные жирные кислоты, кальций и магний, пищевые волокна и др. Следует отметить, что кексы с использованием для их приготовления МШЛ имели более приятный вкус и аромат, что объясняется повышением содержания в них ароматических веществ.

Таким образом, на основании полученных данных обоснована целесообразность и эффективность использования трехкомпонентных смесей из муки пшеничной, кукурузной и шрота льна при производстве дрожжевых кексов, установлено рациональное соотношение компонентов смеси для получения изделий функционального назначения с высокими потребительскими свойствами.

89.	Использование различных дрожжевых материалов при производстве замороженных полуфабрикатов из пшеничной муки Евсеева Т.Л., Тихонович Е.Ф.	109
90.	Анализ экономической эффективности производства заварных сортов хлеба на сухих композитных смесях Рекиш В.Ю., Диваков А.В.	110
91.	Актуальность разработки специализированных хлебобулочных изделий для питания беременных женщин Лаптенко Н.С., Мельникова Л.А.	111
92.	Обогатительные добавки в производстве хлебобулочных изделий для школьного питания Журня А.А., Мельникова Л.А.	112
93.	Использование разных видов муки при производстве хлебобулочных изделий длительного срока хранения Ткаченко Н.С., Добровольский В.В., Солоницкая И.В.	113
94.	Технология приготовления пшеничного хлеба, устойчивого к микробной контаминации Рахмонов К.С., Атамуратова Т.И., Исабаев И.Б.	114
95.	Анализ и тенденции развития мирового рынка хлебобулочных изделий Труднов Д.Г., Челомбитько М.А.	115
96.	Исследование возможности применения инулинсодержащего сырья при производстве мучных кондитерских и сдобных хлебобулочных изделий Авраменко А.Г., Гуринова Т.А.	116
97.	Применение ржаной муки в производстве бисквита Шевцова И.Г., Юрченко Т.С., Машкова И.А.	117
98.	Диетическое песочно-выемное печенье с новыми видами сырья Решетнева А.С., Магомедова А.З., Лобосова Л.А.	118
99.	Разработка пищевой композиции мафинов геродиетического назначения Трохименко О. В., Свидло К. В.	119
100.	Использование нетрадиционных видов муки в технологии кексов Муринка Т.Т., Тортика Н.М., Макарова О.В., Иванова А.С.	120
101.	Расширение ассортимента вафельных изделий оздоровительного назначения Хаванов В.А., Никитина А.В., Иоргачева Е.Г.	121
102.	Использование ячменной муки как рецептурного компонента вафельных изделий Шарко О.И., Иоргачева Е. Г.	122
103.	Изучение процесса выпечки мучных кондитерских изделий с термостабильными начинками Якубец В.В., Казутина Т.Н., Машкова И.А.,	123
104.	Использование новых видов сырья при производстве песочного полуфабриката для спортивного питания Яковлева И.В., Машкова И.А.	124
105.	Изучение возможности использования кукурузной муки при изготовлении вафельных листов Слайковская Я.П., Цедик О.Д.	125
106.	Желейно-фруктовый мармелад с пюре из плодов аронии Журахова С.Н., Свиридова О.Я., Магомедова А.З., Лобосова Л.А.	126