

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

ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ ЭКСТРУДИРОВАННЫХ ЗАВТРАКОВ

Коренман М.И., Щербатюк С.И.

Научный руководитель – Валеvская Л.А., к.т.н., ассистент

Одесская национальная академия пищевых технологий

г. Одесса, Украина

Зерновые завтраки – это продукты, полученные путем термической обработки зерна, муки или крупы в специальных аппаратах (экструдерах) с последующим нанесением разных пищевых добавок, полностью готовые к употреблению, предназначенные для реализации через торговую сеть. Данные продукты широко популярны среди разных слоев населения, включая детей, подростков, людей пожилого возраста. По внешнему виду сухие завтраки подразделяют на следующие виды:

- воздушные зерна;
- крупяные палочки;
- крупяные батончики;
- крупяные подушечки;
- крупяные трубочки;
- фигурные изделия;
- хлебцы;
- сухарики.

При получении новых видов зерновых завтраков необходимо руководствоваться следующим требованием к упаковке в соответствии с ДСТУ 2903:2005 «Концентраты пищевые. Завтраки сухие». При упаковке завтраков в потребительскую тару для реализации через торговую сеть их фасуют в художественно оформленные:

- пачки из бумаги и картона с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента, целлофана, парафинированной бумаги, полипропилена или без внутреннего пакета или в пачки с внутренним полимерным покровом с термоспаенных материалов;

- пакеты из бумаги массой 1 м² не менее 90 г с полимерным покровом, с комбинированных термоспаенных полимерных материалов на основе алюминиевой фольги, с многослойных полимерных материалов, с лакированного целлофана, с металлизированной пленки, из пленки полиэтиленовой пищевой, из полимерных термосвариваемых материалов, с воздухонепроницаемых материалов.

Сухие завтраки фасуют массой нетто:

- воздушные зерна – от 0,020 кг до 0,500 кг включ .;
- крупяные палочки, фигурные изделия – от 0,020 кг до 0,250 кг включ .;
- крупяные батончики – от 0,250 кг до 1,000 кг включ .;
- сухие завтраки с начинкой, подушечки, подушечки с добавками, хлебцы, сухарики – от 0,050 кг до 2,000 кг вкл.

Разрешено вкладывать внутрь упаковки с продукцией или крепить к упаковке призы-сюрпризы (детские игрушки, лотерейные билеты и т.д.). Призы-сюрпризы должны быть дополнительно упакованы в герметичную прозрачную упаковку. Детские игрушки должны быть небольшого размера и отвечать требованиям действующих нормативных документов. Таким образом, выполняя требования к упаковке сухих при их производстве, позволит получить продукты с хорошими потребительскими свойствами.

129.	Особенности хранения семян льна масличного и льна долгунца Шарапанюк Ю.В., Овсянникова Л.К.	149
130.	Требования к упаковке экструдированных завтраков Коренман М.И., Щербатюк С.И., Валевская Л.А.	150
СЕКЦИЯ 3 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»		
131.	Исследование пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных пюре и соков Змушко Н.А., Сапранецкая А.И., Василенко З.В.	151
132.	Разработка технологии и рецептур блюд для больных артериальной гипертензией Змушко Н.А., Сапранецкая А.И., Василенко З.В., Пискун Т.И.	152
133.	О возможности использования гороха при производстве мясных продуктов Ветошкина О.А., Василенко З.В.	153
134.	О возможности разработки технологии сладких изделий функционального назначения Вержбицкая А.В., Василенко З.В.	154
135.	О производстве конфитюра на основе кабачков для мучных кондитерских изделий Вержбицкая А.В., Василенко З.В.	155
136.	Исследование влияния комбинаций гидроколлоидов на вязкость водных растворов Самущик А.П., Захарова Ю.Н., Василенко З.В., Ромашихин П.А.	156
137.	Исследование синергического эффекта водных растворов гидроколлоидов Самущик А.П., Захарова Ю.Н., Василенко З.В., Ромашихин П.А.	157
138.	Исследование показателей качества семян гороха Кучер А.С., Квачук А.С., Василенко З.В., Болашенко Т.Н.	158
139.	Исследование аминокислотного состава белка семян гороха Кучер А.С., Квачук А.С., Василенко З.В., Болашенко Т.Н.	159
140.	Изучение эффективности действия бутилоксанизола и лимонной кислоты при термической обработке свиного жира Мамчиц Е.А., Кравцова А.С., Смагин А.М.	160
141.	О целесообразности использования корнеплодов репы в производстве мясопродуктов Катушонок С.А., Василенко З.В., Березнева Т.В.	161
142.	Мясо-растительная вареная колбаса для функционального питания Катушонок С.А., Василенко З.В., Березнева Т.В.	162
143.	Влияние измельчения сушеных выжимок яблок на выход пектина Степурко Н.В., Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	163
144.	Влияние измельчения сушеных выжимок яблок на прочность студней пектина Степурко Н.В., Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	164
145.	Влияние порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных полуфабрикатов из свинины Ерохина А.В., Василенко З.В., Никулина И.В.	165