

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

МОДЕЛИРОВАНИЕ СОСТАВА КОМБИНИРОВАННЫХ МОЛОЧНО-ЗЕРНОВЫХ ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дидык О.В., Лукина Л.А.

Научный руководитель – Ткаченко Н. А., д.т.н., профессор
Одесская национальная академия пищевых технологий,
г. Одесса, Украина

Продовольственная проблема и, в частности, задача обеспечения населения Земли полноценным белком сохраняет свою актуальность и в XXI веке. Человечество столкнулось с ограниченностью природных ресурсов (пресная вода, пахотные земли, пастбища, возможности дальнейшего роста урожайности) на фоне все продолжающегося быстрого роста населения в экономически слаборазвитых странах. Поэтому вовлечение в технологические процессы производства продуктов питания, в т.ч. белковых, вторичного белок-лактозосодержащего сырья (обезжиренного молока, пахты и сыворотки) позволит снизить затраты на производство продуктов и повысить степень использования сухих веществ молока-сырья. В то же время, в связи с недостаточным потреблением человеком тех или иных пищевых веществ возникла острая необходимость в создании комбинированных продуктов питания сложного рецептурного состава. Поэтому целью данной работы стало моделирование состава комбинированных молочно-зерновых творожных изделий с использованием творога, подсырной сыворотки, муки для детского питания и фруктово-ягодных (плодово-ягодных) наполнителей. Рекомендуемое соотношение белков:жиров:углеводов в питании взрослого здорового человека должно составлять 1:1:4. Для осуществления поставленной цели была использована программа *Microsoft Excel*. Состав рецептурных компонентов предполагаемых десертов со сбалансированным химическим составом представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Состав рецептурных компонентов в комбинированных молочно-зерновых десертах со сбалансированным химическим составом

| Наименование сырья | Масса сырья, кг, для комбинированного молочно-зернового десерта со сбалансированным химическим составом | | | |
|--|---|------|------|------|
| Творог (Ж*=20 %, Б**=12,7 %, Л***=1,5 %) | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| Подсырная сыворотка (Ж*=0,1 %, Б**=0,6 %, Л***=4,6 %) | 81,5 | 81,5 | 80,5 | 80 |
| Рисовая мука для детского питания (Ж*=0,8 %, Б**=7,4 %; У****=71,5 %) | 3,5 | – | – | – |
| Кукурузная мука для детского питания (Ж*=1,5 %, Б**=7,2 %; У****=76,5 %) | – | 3,5 | – | – |
| Гречневая мука для детского питания (Ж*=2,0 %, Б**=10,9 %; У****=67,0 %) | – | – | 5,0 | – |
| Овсяная мука для детского питания (Ж*=6,1 %, Б**=14,0 %; У****=65,4 %) | – | – | – | 4,5 |
| Фруктово-ягодный наполнитель (У****=55 %) | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |
| Примечание. *, **, ***, **** - массовая доля жира, белка, лактозы, углеводов соответственно. | | | | |

Десерты, изготовленные по модельным рецептурам, будут иметь содержание белков:жиров:углеводов, % – (2,06-2,38) : (2,05-2,35) : (8,12-9,35), т.е. приближающееся к рекомендуемым нормам 1:1:4.

| | | |
|------|---|-----|
| 181. | Дрожжевой автолизат как стимулятор роста биомассы кефирных грибков Соколова О.В., Рожкова И.В. | 201 |
| 182. | Подбор растительных добавок для получения комбинированных молочно-растительных продуктов Никитина Н.А., Шуляк Т.Л. | 202 |
| 183. | Исследование факторов, влияющих на потери масла при его фасовке Егоренкова Н.С., Шингарева Т.И. | 203 |
| 184. | Использование рыбных наполнителей в производстве спредов Щербаков А.Л., Шуляк Т.Л. | 204 |
| 185. | Аминокислотный состав паст белковых детского питания Украинцева Ю.С., Ткаченко Н. А. | 205 |
| 186. | Химический состав и показатели качества мягких сыров с пробиотическими свойствами Скрипниченко Д. М., Дергачёва В. А., Ткаченко Н. А. | 206 |
| 187. | Ферментированные бифидосодержащие сывороточные напитки с пробиотическими свойствами Дидык О.В., Лукина Л.А., Ткаченко Н.А. | 207 |
| 188. | Ферментированные молочно-сывороточные напитки с синбиотическими свойствами Лукина Л.А., Дидык О.В., Ткаченко Н.А. | 208 |
| 189. | Изучение аминокислотного состава овечьего молока Володько М.М., Савельева Т.А. | 209 |
| 190. | Выделение протеинов-предшественников биоактивных фосфопептидов из молока ионообменной хроматографией Сторож Л.А., Юкало В.Г. | 210 |
| 191. | Использование молока и молокопродуктов в рационе питания военнослужащих Вооруженных Сил Республики Беларусь Ткачук Р.А., Кривчиков В.М. | 211 |
| 192. | Обоснование рациональных параметров ферментативного гидролиза лактозы в разных молочных средах Церех В.А., Садовская В.Н., Шуляк Т.Л. | 212 |
| 193. | Анализ рынка кисломолочной продукции Куприец А.А., Вашкевич Ю.С., Шингарева Т.И. | 213 |
| 194. | Обогащение молочных продуктов концентратом сывороточных белков Боборыко А.В., Гуца Н.Ф., Шуляк Т.Л. | 214 |
| 195. | Подбор винного наполнителя для мороженого Терешко А.Г., Гуца Н.Ф. | 215 |
| 196. | Исследование физико-химических показателей национального напитка на основе трехзлаковых зерновых хлопьев, не требующих варки Копжасарова Д.К., Досмаганбет А.Д., Мынбаева А.Б. | 216 |
| 197. | Моделирование состава комбинированных молочно-зерновых творожных изделий Дидык О.В., Лукина Л.А., Ткаченко Н. А. | 217 |
| 198. | Моделирование состава комбинированных молочно-зерновых напитков Лукина Л.А., Дидык О.В., Копейко А.В., Ткаченко Н. А. | 218 |
| 199. | Напитки с тонизирующими свойствами на основе творожной сыворотки, экстракта бархатцев и ягодного наполнителя Мельник Е.А., Ткаченко Н. А. | 219 |