

Министерство образования Республики Беларусь
Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

***XI МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ***

**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ
ПРОИЗВОДСТВ**

**Тезисы докладов
XI Международной научно-технической конференции**

20 – 21 апреля 2017 года

Могилев, МГУП 2017

УДК 664 (082)

ББК 36.81я43

Т38

Редакционная коллегия:

Акулич А.В. – проректор по научной работе, д.т.н., профессор, отв. редактор

Ульянов Н.И. – декан механического факультета, к.т.н., доцент, отв. секретарь

Пискун Т.И., доцент кафедры ТПОПМ, к.т.н., доцент, председатель секции «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов»

Кирик И.М., к.т.н., доцент, зав. кафедрой МАПП, председатель секции «Оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств»

Роганов Г.Н., д.х.н., профессор кафедры ХТВМС, председатель секции «Физико-химические аспекты пищевых и химических производств»

Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТПП, председатель секции «Технология пищевых производств»

Косцова И.С., к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТХП, председатель секции «Технология хлебопродуктов и кондитерских изделий»

Шингарева Т.И., к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТММП, председатель секции «Технология молока и молочных продуктов»

Болотько А.Ю., к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТОТ, председатель секции «Товароведение и организация торговли»

Акулич А.В., д.т.н., профессор, проректор по научной работе, председатель секции «Процессы и аппараты пищевых производств»

Поддубский О.Г., к.т.н., доцент, зав. кафедрой ТХТ, председатель секции «Холодильная техника и теплофизика»

Кожевников М.М., к.т.н., доцент, зав. кафедрой АТПП, председатель секции «Автоматизация и компьютеризация пищевых производств»

Ефименко А.Г., д.э.н., доцент, зав. кафедрой ЭиОП, председатель секции «Экономические проблемы перерабатывающих отраслей АПК»

Мирончик А.Ф., к.т.н., доцент, зав. кафедрой охраны труда и экологии, председатель секции «Экология и безопасность технологических процессов в АПК»

Цымбаревич Е.Г., ст. преподаватель кафедры АТПП

Богуслов С.В., ст. преподаватель кафедры АТПП

Щемелев А.П., к.т.н., доцент, зав. НИСом

Содержание и качество тезисов является прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов XI Международной науч.-техн. конференции, 201-21 апреля 2017 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2017. – 507 с.

ISBN 978-985-6985-83-9.

Сборник включает тезисы докладов участников XI Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664 (082)

ББК 36.81я43

ISBN 978-985-6985-83-9

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия»,
2017

16	Принципы насср для предприятий розничной торговли Мардар М.Р., Устенко И.А.	370
17	Спельта как перспективное сырье для производства каш быстрого приготовления Мардар М. Р., Статева М.С.	371
18	Представление информации об отечественных продуктах питания для детей дошкольного и школьного возраста на основе использования WEB – технологий Масанский С.Л., Медякова Е.И., Ковалева Е.А.	372
19	Оценка стоимостных показателей соусов с плодоовощными добавками Масанский С.Л., Рыбакова Т.М., Рыбакова Я.А.	373
20	Использование близкриоскопических температур для повышения качества и сохранности мясных изделий Масанский С.Л., Рыбакова Т.М.	374
21	Изучение современного ассортимента, товароведных характеристик сыров для детского питания и развитие их ассортимента Молоткова К.Г., Рыбакова Т.М.	375
22	Формирование навыков менеджеров для эффективной работы предприятий ресторанного бизнеса Пивоваров В.К., Берген Д.А.	376
23	Продуктовая матрица для организации лечебно-профилактического питания в условиях производственной среды в ОАО «Гродноазот» Пинчукова Ю.М., Чугай Н.В.	377
24	Исследование качества рыбы семейства карповых Почицкая И.М., Красовская Е.С.	378
25	Исследование рынка и оценка качества сахарного печенья Ржеутская Е.Э, Смольская А.О.	379
26	Конкурентные преимущества и конкурентоспособность пищевых продуктов Рощина Е.В., Люговская Л.В.	380
27	Анализ качества и ассортимента масла сладкосливочного «Крестьянского» Ручиц А.О., Заболоцкая Т.А.	381
28	Товароведно-экспертная оценка темного пива Сергейчик С.А., Шидловский В.А.	382
29	Увеличение объемов продаж мармелада отечественного производства в ТЦ «Корона» с помощью планограммы Стасевич И.П., Лось В.С.	383
30	Технологии адресного хранения как основа для рационального размещения товаров на складе Стасевич И.П., Макаренко А.Д.	384
31	Биобезопасности мясокостной муки Удалова Е.О., Гапеенко Н.Е.	385
32	Особенности маркировки органических продуктов Удалова Е.О., Гончаронок В.А.	386
33	Конструирование экопродуктов из плодов и ягод дикорастущих растений предгорной зоны республики адыгея Хатко З.Н., Колотий Т.Б.	387
34	Полилактид – полимерная основа для производства современной упаковки Щербина А.Л., Ткаченко Л.М., Болотько А.Ю.	388
35	Товароведные аспекты организации торговли сокосодержащими напитками Чернигина Е.Н.	389

СПЕЛЬТА КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КАШ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мардар М. Р., Статева М.С.

Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

Важной составляющей пищевого рациона военнослужащих в полевых условиях являются продукты быстрого приготовления, в частности, каши. Данные продукты характеризуются длительным сроком хранения, содержат значительное количество питательных веществ, легко усваиваются и имеют достаточно высокую энергетическую ценность.

Проведенный нами анализ наборов сухих продуктов для военнослужащих, а также маркетинговые исследования их потребительских предпочтений свидетельствует об ограниченном ассортименте сухих пайков. Одним из перспективных направлений является разработка и комплексная товароведная оценка новых каш быстрого приготовления для военнослужащих с заданными потребительскими свойствами. Одним из основных факторов, который влияет на формирование потребительских свойств продуктов является вид и качество исходного сырья. В качестве основного сырья для производства новых каш нами принято решение использовать спельту.

Спельта (*Triticum spelta* L.) – древний полудиккий сорт пшеницы, по сравнению с традиционными видами пшеницы, характеризуется повышенным содержанием белков, липидов, пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ. При этом компоненты спельты характеризуются более высоким уровнем растворимости, вследствие чего легче и быстрее усваиваются организмом. Еще одной отличительной особенностью спельты является то, что в традиционных сортах пшеницы все полезные компоненты сосредоточены в основном в оболочке и зародыше, в отличие от спельты, где все ценные нутриенты равномерно распределены в зерне. По содержанию углеводов спельта существенно не отличается от пшеницы. Но следует отметить, что она содержит особый тип растворимых углеводов – мукополисахариды (*mucopolysaccharides*), которые способны укреплять иммунную систему, снижают уровень холестерина, регулируют процессы свертывания крови. Спельта содержит меньше редуцирующих сахаров и имеет низкую сахарообразующую способность по сравнению с традиционными видами пшеницы. Содержание белка в спельте доходит до 19,5 %. Белки содержат около 20 % альбуминов и глобулинов. Содержание незаменимых аминокислот в белке составляет 34,4 - 38,2 %.

Работы украинских ученых выявили недостаточное потребление военнослужащими минеральных веществ, среди которых самым дефицитными являются биогенные минеральные элементы: кальций, магний, железо, йод, селен. Недостаточное потребление минеральных веществ вызывает в организме нарушения обмена белков, жиров, углеводов, витаминов, приводит к развитию сердечно-сосудистых, почечных, неврологических заболеваний. Восполнить запасы необходимых минеральных веществ может спельта, богатая такими витаминами и минералами, как: В₁ – 24,3 %, В₅ – 21,4 %, В₆ – 11,5 %, В₉ – 11,3 %, РР – 34,2 %, калием – 15,5 %, магнием – 34 %, фосфором – 50,1 %, железом – 24,7 %, марганцем – 149,2 %, медью – 51,1 %, селеном – 21,3 %, цинком – 27,3 %.

На основе изучения нутриентного состава спельты было принято решение использовать ее в качестве основного сырья при получении каш быстрого приготовления для военнослужащих.