

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

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯГКИХ СЫРОВ С ПРОБИОТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ

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

Молочные продукты играют важную роль в рационе питания человека. Среди них сыр является одним из самых востребованных продуктов благодаря высокой калорийности, физиологической полноценности и многообразию вкусовых свойств.

Среди сыров особое место занимают мягкие сыры. В результате биохимических процессов, которые происходят во время созревания сыров, в них образуется большое количество пептидов и аминокислот за более короткие сроки в сравнении с полутвердыми и твердыми сырами.

В производственных условиях ООО «Белоцерковский молочный комбинат» (Киевская область, Украина) были выработаны три образца мягких сыров по разработанной на кафедре технологии молока, жиров и парфюмерно-косметических средств Одесской национальной академии пищевых технологий (Украина) технологии и определены в них химический состав и показатели качества, которые представлены в табл. 1.

Таблица 1 – Химический состав и показатели качества мягких сыров с пробиотическими свойствами

Наименование показателя	Значения показателей для		
	образца 1	образца 2	образца 3
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов		
Консистенция и внешний вид	Однородная, без крупинчатости, мягкая		
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе		
Массовая доля влаги, %	65-67	65-67	65-67
Массовая доля жира в сухом веществе, %	45	45	45
Массовая доля белка, %	12,5-13,5	12,5-13,5	12,5-13,5
Массовая доля соли, %	1,5-2,0	1,5-2,0	1,5-2,0
Температура, °С	4±2	4±2	4±2
Титруемая кислотность, °Т	149-163	187-201	206-219
Активная кислотность, рН	5,09-5,06	5,09-5,02	4,99-4,93
Пероксидаза	отсутствует	отсутствует	отсутствует
Количество жизнеспособных клеток, КОЕ/г:			
лактобактерий	$(7,0 \pm 0,1) \cdot 10^8$	$(1,2 \pm 0,1) \cdot 10^8$	$(4,5 \pm 0,5) \cdot 10^8$
бифидобактерий	$(6,0 \pm 0,5) \cdot 10^8$	$(2,0 \pm 0,4) \cdot 10^8$	–
дрожжей и плесеней	< 10	< 10	< 10
БГКП в 0,01 г продукта	отсутствует	отсутствует	отсутствует

Вышеуказанные показатели качества мягких сыров с пробиотическими свойствами стали основой для разработки нормативной документации на продукты.

181.	Дрожжевой автолизат как стимулятор роста биомассы кефирных грибов 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