

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 РАЗНЫХ ВИДОВ МУКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА ХРАНЕНИЯ

Ткаченко Н.С., Добровольский В.В.

**Научный руководитель – Солоницкая И.В., к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г.Одесса, Украина**

Целью исследования является определение массового содержания и влияние разных видов муки на качество готовых хлебобулочных изделий длительного срока реализации. Использовали для производства хлебобулочных полуфабрикатов технологии «отложенного» выпекания, а именно замораживание недопечённых тестовых заготовок. В работе были использованы стандартные органолептические и физико-химические методы анализа.

Изучили влияние кукурузной, гречневой муки и отрубей на физико-химические показатели готовых хлебобулочных изделий длительного срока реализации. Проводили три замеса. Первый – с добавлением кукурузной муки в количестве 25 г на 300 г пшеничной муки. Второй замес – с добавлением гречневой муки в количестве 15 г на 300 г пшеничной муки. Третий замес – с добавлением 10 г отрубей на 300 г пшеничной муки. Изделия исследовались после 3 суток хранения в морозильной камере при температуре -18°C.

Замес теста осуществлялся на фаринографе Брабендера в течении 10 минут, затем тесто на протяжении часа бродило. После брожения тесто делилось на куски заданной массы и укладывалось в формы. Расстаивание тестовых заготовок проходило в термостате ТС-80 около 40 минут при температуре 29-32 °С. Выпекали тестовые заготовки на 100 и на 75 % готовности в лабораторной печи РЗ-ХЛП при температуре 220-230 °С. Недопечённые хлебобулочные полуфабрикаты охлаждали и хранили в морозильной камере на протяжении 72 часов. Дефростация и допекание проходило после 3 суток хранения.

По результатам проведения теоретических и экспериментальных исследований можно сделать вывод, что хлебобулочные изделия из замороженных полуфабрикатов с внесением гречневой муки обладали удовлетворительными структурно-механическими свойствами. Добавление пшеничных отрубей, гречневой муки позволило не только улучшить показатели качества, но и придать хлебобулочным изделиям функциональные свойства так, как отруби это источник пищевых волокон, гречневая мука является источником функциональных компонентов. Кукурузная мука содержит 8-11 % белков, что позволило повысить физико-химические показатели качества, по сравнению с контрольным образцом. На основе исследований можно сделать вывод, что целесообразно вносить в рецептуру гречневую, кукурузную муку и пшеничные отруби в рецептуру хлебобулочных изделий длительного срока реализации. Выпекать хлебобулочные полуфабрикаты на 75 % от полного времени выпекания эффективнее не только в энергетическом смысле, но и в качественном.

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