

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»

УДК 664(082)
ББК 36.81я43
Т38

**IX МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ**

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

24-25 апреля 2014 года

В двух частях
Часть 1

Могилев 2014

Редакционная коллегия:
д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Машкова И.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 Зыльков В.П.
к.т.н., доцент Лустенков В.М.
к.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.
к.т.н., доцент Цедик О.Д.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24-25 апреля
2014 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский
государственный университет продовольствия»; редкол.:
А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.] – Могилев: МГУП, 2014. – 262 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников IX Международной
научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология
пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой
техники и технологии.

ISBN 985-476-293-9

УДК 664(082)
ББК 36.81я43

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия»

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОАКТИВИРОВАННОЙ ВОДЫ
ДЛЯ КОРРЕКЦИИ pH МЯСА**

**Пронькина К.В., Клименко А.А.
Научный руководитель - Винникова Л.Г., д.т.н., профессор
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

Неблагоприятные техногенные факторы, условия выращивания и кормления мясопромышленных животных оказывают существенное влияние на качество мяса и продуктов из него. Кроме того, 80 % мяса, поступающего на производство и в продажу, имеет пороки автолиза. Перед производителями мясоперерабатывающей промышленности остро стоит вопрос коррекции функционально-технологических свойств мяса с пороками PSE и DFD. Существует несколько способов использования мяса с пороками и коррекции его свойств, в том числе с помощью комплексных фосфатных добавок. Но весь мир пытается избавиться от необходимости использования таких химических добавок.

В мясные продукты вносят до 40 % воды. Эта вода характеризуется химическим составом, pH, микробиологическими показателями и т.д. Вода, используемая в колбасном производстве в технологических целях, существенно влияет на вкус, консистенцию, а также на выход и микробиологическое состояние готовых изделий. Поэтому направленная подготовка воды в соответствии с требованиями переработки мяса актуальна для производителей мясных продуктов.

Возможно использование электроактивированной воды для решения указанной проблемы. Целью работы является исследование влияния электроактивированной воды на pH мяса. Коррекция pH мяса электроактивированной водой осуществляется за счет внесения в фарш воды с различными соотношениями ее фракций. Установлено, что при соотношении каталита и аналита (щелочной и кислой фракции) 70/30 возможно повышение pH мяса, а при соотношении 40/60 его снижение. Таким образом, установлена возможность коррекции pH мяса с пороками PSE и DFD до pH NOR.