

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»**

***VII МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

22-23 апреля 2010 года

В двух частях

Часть 1

Могилев 2010

УДК 664(082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Машкова И.А. (отв. секретарь)
д.т.н., профессор Хасаншин Т.С.
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 Масанский С.Л.
к.т.н., доцент Киркор А.В.
к.э.н., доцент Сушко Т.И.
к.т.н., доцент Иванова И.Д.
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. VII
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 22-23 апреля
2010 г., Могилев / УО «Могилевский государственный университет
продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. –
Могилев: УО «МГУП», 2010. – 312 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VII 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 985-476-293-9

© УО «Могилевский государственный
университет продовольствия»

УДК 637.146.3:613.2

**РАЗРАБОТКА МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ СО СБАЛАНСИРОВАННЫМ
ХИМИЧЕСКИМ СОСТАВОМ**

Павлюк Ю.А., Куренкова О.А.

Научный руководитель – Могиланская Н.А., к.т.н.

**Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

Актуальность научных исследований в данном направлении определяется тем, что сегодня на потребительском рынке Украины отсутствуют функциональные молочные продукты со сбалансированным химическим составом, которые могли бы входить в ежедневный рацион питания здоровых людей. Поэтому разработка широкой гаммы новых продуктов функционального назначения, в том числе, на молочной основе, которые были бы достаточно распространены и при постоянном употреблении осуществляли положительное влияние на организм людей, и предупреждали развитие «заболеваний цивилизации», является важным социально-экономическим задачам.

Работа предусматривает разработку новых технологий ферментированных молочных напитков (кефира, простокваша, ацидофилин и йогурта) функционального назначения с различными физиологически функциональными ингредиентами со сбалансированным химическим составом, которые бы могли входить в состав питания украинского.

Для производства ферментированных молочных напитков (кефира, простокваша, ацидофилин и йогурта) функционального назначения со сбалансированным химическим составом выполнено следующее: проведено математическое моделирование и оптимизация

жирнокислотного состава ферментированных молочных напитков с использованием жировых добавок, которые отвечают требованиям нутрициологии к продуктам питания для здоровых людей; подобраны физиологически функциональные пищевые ингредиенты, которые способствуют повышению антиоксидантных свойств молочно-жировой смеси при производстве продуктов со сбалансированным химическим составом; научно обосновано синбиотические комплексы для производства ферментированных напитков функционального назначения со сбалансированным химическим составом (кефира, простокваша, ацидофилин и йогурта), в состав которых входят пробиотические культуры лакто-и бифидобактерий, витамины и микроэлементы антиоксидантного ряда, фруктоза; разработаны оптимальные режимы гомогенизации и ферментации обогащенных молочно-жировых смесей для производства ферментированных молочных напитков функционального назначения и обоснованы параметры хранения готовых продуктов.

Показано влияние компонентов антиоксидантных комплексов и заквасочные культур на продолжительность ферментации обогащенных молочно-жировых смесей и хранения готовых продуктов.

Обоснованы стабилизирующую роль антиоксидантов, пробиотических культур бифидо- и лактобактерий при хранении ферментированных напитков функционального назначения со сбалансированным химическим составом; рассчитано рецептуры и разработаны технологии производства кисломолочных напитков функционального назначения.

Доказана возможность промышленного производства разработанных ферментированных напитков функционального назначения со сбалансированным химическим составом с использованием комплексов синбиотиков без осуществления модернизации и реконструкции действующих молокоперерабатывающих предприятий.