

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

6	Вопросы идентификации мяса и мясной продукции в соответствии с ТН ВЭД ЕАС Густова Д.С., Кузнецова О.А.	138
7	Опыт производства мясных и мясосодержащих консервов в инновационной потребительской упаковке Густова Т.В., Крылова В.Б.	139
8	Лекарственные растения – ингибиторы развития бактерий рода <i>pseudomonas</i> в пищевых продуктах Элькаиб Х.М.	140
9	Биопрепарат на основе бактериофагов для защиты порчи пищевых продуктов от бактерий рода <i>pseudomonas</i> Эльхедми А.Э.	141
10	Изучение возможности использования кукурузной крупы при производстве вареной колбасы Василенко З.В., Андреева И.И., Стефаненко Н.В., Шкабров О.В.	142
11	Влияние порошка из выжимок ягод на пенообразующую способность и стойкость пены зефирной массы Василенко З.В., Могилевчик Н.А., Омарова Э.М., Яцковец Д.И.	143
12	Выжимки ягод - перспективное сырье для производства продуктов питания Василенко З.В., Могилевчик Н.А., Яцковец Д.И., Семенюк А.П.	144
13	Изменение молекулярной массы пектина в зависимости от параметров промывания сушеных выжимок яблок Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	145
14	Влияние промывания сушеных выжимок яблок на структуру молекулы пектина Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	146
15	О роли овощей в профилактике рака кишечника Василенко З.В., Никулина И.В., Лялина Е.В., Киндеева Л.С.	147
16	Разработка рецептур напитков для профилактики рака кишечника Василенко З.В., Никулина И.В., Федорова И.П., Лялина Е.В.	148
17	Особенности организации питания при глютеновой энтеропатии Василенко З.В., Редько-Бодмер В.В., Зелезинская Е.В., Квачук А.С.	149
18	Кулинарные изделия из мясорастительного фарша для безглютеновой диеты с одновременным обогащением последней легкоусвояемым кальцием Василенко З.В., Редько-Бодмер В.В., Леонова Е.В., Зелезинская Е.В.	150
19	Об использовании яблочного порошка в производстве мясных продуктов Василенко З.В., Стефаненко Н.В., Андреева И.И., Шкабров О.В.	151
20	Характеристика качества кексов из ржаной муки Василенко З.В., Федорова И.П., Никулина И.В., Подобед И.А.	152
21	Исследование процесса очистки моркови и столовой свеклы Алиев Ш.Г.	153
22	Функционально-технологические свойства гороховой муки марки «Реатех» Василенко З.В., Ромашихин П.А., Ветошкина О.А.	154
23	Особенности кормления птицы и влияние его на функционально-технологические свойства Мельник Л.А., Поварова Н.Н.	155
24	Влияние способа подготовки белковых добавок на основе концентрата «Белпро» на выход и качество вареных колбас Василенко З.В., Рогова Е.Н.	156
25	Фракционный состав белков коллагенсодержащего сырья и концентрата	

## ОСОБЕННОСТИ КОРМЛЕНИЯ ПТИЦЫ И ВЛИЯНИЕ ЕГО НА ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Мельник Л.А., Поварова Н.Н.

Одесская национальная академия пищевых технологий  
г. Одесса, Украина

Причина неоптимального здоровья кишечника в большинстве случаев является результатом стрессовых ситуаций, вызванных, например, высокой плотностью посадки птицы, изменением корма, колебаниями температуры и влажности в помещении, чрезмерным ростом популяций патогенных организмов или техническими ошибками, влияющие на подачу корма и воды. Вследствие таких ситуаций происходит изменение микрофлоры ЖКТ птицы, что приводит к нежелательным изменениям качественных характеристик мяса. Эффективные кормовые добавки, такие как соли фосфорной кислоты, способны поддерживать процессы пищеварения и положительно влиять на формирование функционально-технологические свойства (ФТС) мяса на этапе выращивания.

Созревание мяса - это совокупность изменений важнейших свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает лучших пищевых качеств. Зрелому мясу свойственна нежная консистенция и сочность, хорошо выраженный специфический аромат и вкус. Качественные сдвиги в мясе в процессе его созревания обусловлены сложным комплексом ферментативных, автолитических преобразований в мышечной и соединительной тканях. Такое мясо лучше переваривается и усваивается.

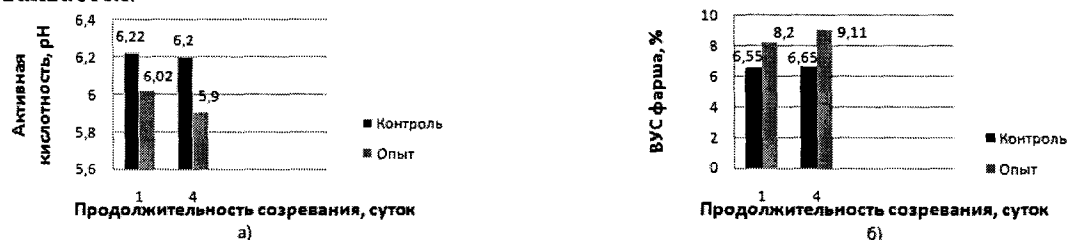


Рисунок 1 – Динамика изменения на протяжении процесса созревания:  
а) активной кислотности; б) влагоудерживаемой способности

В результате накопления молочной, фосфорной и других кислот в мясе птицы увеличивается концентрация водородных ионов, вследствие чего происходит снижение активной кислотности. В кислой среде при распаде АТФ происходит частичное накопление неорганического фосфора. Резко кислая среда и наличие неорганического фосфора считается причиной диссоциации актомиозинового комплекса на актин и миозин. Распад этого комплекса начинается после 8 часов хранения, т.е. снимается явление оконченения и жесткости мяса, наступает мышечное разрешение и затем созревание – глубокий автолиз.

Данные рис.2 доказывают, что опытный образец более стабильно сохраняет влагоудерживающую способность, что положительно характеризует изменения белков.

Результаты и обсуждения. Изучение влияния солей фосфорной кислоты на этапе выращивания показало, что введение их в рацион положительно влияет на полученное мясо, а именно: способствует обеспечению его высоких функционально-технологических характеристик и достижению высоких потребительских свойств готовых продуктов.