

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

*VI-я Международная
научная конференция студентов и аспирантов*

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ

24-25 апреля 2008 года

в двух частях

Часть 2

Могилев 2008

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор *Акулич А.В. (отв. редактор)*
к.э.н., доцент *Абрамович Н.В. (отв. секретарь)*
д.т.н., профессор *Василенко З.В.*
д.т.н., профессор *Хасанишин Т.С.*
к.т.н., доцент *Тимофеева В.Н.*
д.х.н., профессор *Роганов Г.Н.*
к.т.н., доцент *Косцова И.С.*
к.т.н., доцент *Шингарева Т.И.*
к.т.н., доцент *Масанский С.Л.*
к.э.н., доцент *Сушко Т.И.*
к.т.н., доцент *Киркор А.В.*
к.т.н., доцент *Кирик И.М.*
к.т.н., доцент *Щемелев А.П.*
ст. препод. *Кондрашова И.А.*
вед. инженер НИСа *Сидоркина И.А.*

Содержание и качество статей являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI
Т38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24-25 апреля 2008 г.,
Могилев /УО «Могилевский государственный университет
продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев:
УО МГУП, 2008. – 275 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VI 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 664.87.002.237

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ КАЧЕСТВА СУХИХ ЗАВТРАКОВ

Л.А. Валиевская

**Научный руководитель – М.Р. Мардар, к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

В настоящее время в Украине происходит значительное изменение отношения людей, и, особенно, социально активных слоев населения, к собственному здоровью. Становится все более понятным, что именно здоровье – самое ценное достояние человека, которое определяет его работоспособность в современном обществе и, соответственно, уровень жизни и благополучия. Одним из действенных путей повышения уровня здоровья является улучшение структуры питания населения, а именно - увеличение потребления продуктов массового потребления высокой пищевой и биологической ценности.

В решение данной проблемы важную роль отводят продуктам на основе зернового сырья, которые являются традиционными продуктами питания населения Украины. В данной группе товаров все большей популярностью среди населения нашей страны, пользуются продукты, готовые к употреблению или продукты быстрого приготовления – зерновые завтраки. Проведенные нами исследования по изучению потребительских свойств сухих завтраков, предлагаемых на рынке Украины, свидетельствует о том, что ассортимент данных изделий весьма ограничен и не всегда отвечает запросам потребительского рынка. При этом представленные на рынке продукты не всегда характеризуются высокой пищевой ценностью, а также в большинстве своем они несбалансированны по основным пищевым веществам (крахмалу и белку). В связи с этим обогащение данных продуктов различными добавками как животного, так и растительного происхождения позволит значительно повысить их пищевую и биологическую ценность и тем самым значительно расширить ассортимент продуктов питания массового потребления, повышенной пищевой ценности.

Для расширения ассортимента продуктов, данной направленности нами разработаны рецептурные композиции сухих завтраков с учетом следующих факторов:

1. необходимо максимально обогатить продукты белковыми добавками животного происхождения, что приведет к повышению биологической ценности готовых изделий и обеспечит оптимальное соотношение крахмал: белок и при этом будет способствовать нормальному проведению технологического процесса;

2. обеспечить достижение приятного вкуса и привлекательной структуры, так как именно внешний вид служит одним из основных факторов при выборе потребителем продуктов питания.

Учитывая данные факторы, составлены рецептурные композиции сухих завтраков на основе зерновых культур (крупы злаковых культур, бобовые культуры). В качестве белковых

добавок в состав рецептуры включены компоненты животного происхождения (мясное сырье, субпродукты I категории, яичный меланж, сухое обезжиренное молоко, и т.д.). Также в состав сухих завтраков предлагаем вводить целый спектр растительных компонентов, введение которых позволит значительно повысить пищевую ценность готовых изделий, а именно, минеральный и витаминный состав. Для улучшения органолептических показателей качества продукта, в частности, вкуса и аромата, в состав рецептуры включены натуральные вкусовые добавки, что позволит сделать продукт более привлекательным для потребителя. Помимо расчета рецептуры нами проводится товароведная оценка качества новых видов обогащенных сухих завтраков на основе зернового сырья на всех этапах их жизненного цикла, что является важной задачей с точки зрения товароведной характеристики данной группы товаров.