

Министерство образования Республики Беларусь
Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Тезисы докладов
X Международной научно-технической конференции

23 – 24 апреля 2015 года

Могилев
2015

УДК 664 (082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:
д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Шкабров О.В. (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.
зав. лабораториями Шлапакова В.Н.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов X Международной научн.-техн. конференции, 23–24 апреля 2015 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2015. – 449 с.

ISBN 978-985-6985-31-0.

Сборник включает тезисы докладов участников X Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664 (082)
ББК 36.81я43

ISBN 978-985-6985-31-0

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2015

УДК 665.347.8.002.3-035.66

ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ ПРЯНО-МАСЛЯНЫХ СМЕСЕЙ

Дец Н.А., Мищенко М.П.
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

Для определения антибиотической активности пряно-масляных смесей была использована тест-культура *Bacillus subtilis* ATCC 6633, которая была получена на кафедре биохимии, микробиологии и физиологии питания ОНАПТ.

Результаты антибиотического влияния пряно-масляных смесей подсолнечного масла с лавром благородным, чесноком, кардамоном, базиликом, черным перцем и кориандром приведены на рис.

Из рис. видно, что кардамон, кориандр, лавр благородный и особенно чеснок обладают высокой антибиотической активностью по отношению к грамположительной тест-культуре *Bacillus subtilis*.

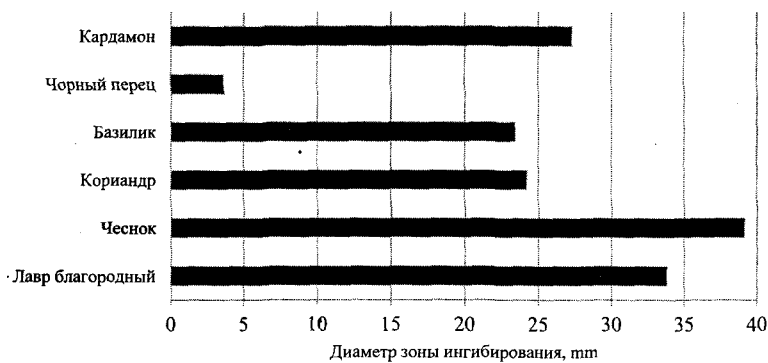


Рисунок - Антибиотическая активность пряно-масляных смесей подсолнечного масла с лавром благородным, чесноком, кардамоном, базиликом, черным перцем и кориандром

Пряно-масляная смесь с черным перцем обладают низкой активностью в отношении *Bacillus subtilis*, зона ингибирования составила 3,5 мм.

Таким образом, доказано, что пряно-масляные смеси получают экстрагированием лавра благородного, чеснока, кардамона, кориандра и базилика в нерафинированном подсолнечном масле обладают высокой антибиотической активностью по отношению к *Bacillus subtilis*.