

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

***X МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

28-29 апреля 2016 года

Могилев
МГУП
2016

УДК 664(082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А. В. (отв. редактор)
к.э.н., доцент Козлова Е. 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 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.
ст. преподаватель Климова Ю. Е.
ст. препод. Кондрашова И. А.
вед. инженер Сидоркина И. А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств : тез. докл. X
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 28–29 апреля
2016 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский
государственный университет продовольствия»; редкол.:
А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2016. – 488 с.
ISBN 978-985-6985-60-0.

Сборник включает тезисы докладов участников X 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 978-985-6985-60-0

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2016

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА МЯСА ПТИЦЫ

Мельник Л.А.

**Научный руководитель – Поварова Н.Н., к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

Промышленное птицеводство – одна из ведущих отраслей сельского хозяйства. На сегодняшний день, в Украине основным источником мяса населения является мясо птицы, так как по содержанию белка оно не отличается от свинины и говядины, при этом менее жирное и на порядок дешевле.

Из многочисленных сообщений в средствах массовой информации следует, что в огромных количествах окорока, бедра и другие части туши птицы имеют низкие качественные показатели, что связано с использованием при выращивании птицы для интенсификации её роста гормонов, биостимуляторов и других веществ, отрицательно влияющих как на здоровье самой птицы, так и на здоровье потребителя данной продукции – человека. Обзор литературы по проблемам повышения качества мяса птицы предоставил возможность сделать вывод, что решение этой проблемы не имеют достаточной обоснованности с теоретической и практической точки зрения. В условиях интенсивного птицеводства сокращение потерь, повышение выхода и качества птицеводческой продукции приобретают особое значение.

Сегодня для стимуляции роста и развития птицы, а также для повышения их производительности и улучшения состояния здоровья, специалисты все чаще обращаются к использованию природных кормовых добавок в составе корма.

Увеличение производства птицеводческой продукции будет достигнуто решением, прежде всего, ключевой проблемы – обеспечения птицы полноценными, сбалансированными комбикормами. Количество и физиологическая ценность кормов является одним из основных факторов формирования здоровых млекопитающих животных и птиц, а, следовательно, и получения конечной продукции требуемого качества.

Известно, что для оценки качества мяса важно знать его биологическую ценность, которая характеризует результат взаимодействия продукта и организма. Биологическая ценность зависит от качества белковых компонентов, их переваримости, а также сбалансированности аминокислотного состава. Она определяется безвредностью, питательностью, биологической активностью, органолептическими свойствами продуктов птицеводства. Доказано, что сочность, нежность, вкус и другие товарные и технологические свойства зависят от влагосвязывающей способности мяса. Поэтому значение этой способности мяса в различном его состоянии и при хранении имеет практическое значение. Известно, что функциональные свойства мяса формируются на этапе выращивания и кормления. Исходя из этого возникла необходимость разработать технологию получения мяса птицы с заданными функционально-технологическими характеристиками, что приведет к позитивным изменениям ФТС и уменьшению использования влагоудерживающих добавок, и, как следствие, предприятие увеличит прибыль и производство качественных и безопасных мясных продуктов. Следовательно, существуют проблемы повышения качества мяса птицы, которые требуют решения. Так как, удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания является важнейшей социальной задачей современного общества.

146.	Влияние добавок порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных рубленых полуфабрикатов из свинины Ерохина А.В., Василенко З.В., Никулина И.В.	166
147.	Продукты, обогащенные витамином D, в структуре современного питания Кучер А.С., Мойсеёнок А.Г.	167
148.	Методы анализа витамина D в продуктах питания Кучер А.С., Мойсеёнок А.Г.	168
149.	Разработка методики оценки устойчивости шпика к тепловой обработке Спиридонов К.И., Семенова А.А.	169
150.	Влияние стрессовых факторов на качество мяса Фокина А.И., Чернуха И.М.	170
151.	Применение количественного гистологического анализа при изучении структуры мясного сырья и продуктов Куревлев С.В., Пчелкина В.А.	171
152.	Использование мяса и мясопродуктов в рационе питания военнослужащих Государственного пограничного комитета Республики Беларусь Якубович Е.И., Кривчиков В.М.	172
153.	Организация питания военнослужащих Вооруженных Сил в полевых условиях Нагайчук С.Ю., Кривчиков В.М.	173
154.	Питание военнослужащих Вермахта и Красной Армии Курилович Э.А., Кривчиков В.М.	174
155.	Технология изделий из рубленой массы функционального назначения для детей школьного возраста Носань А.Э., Свидло К.В.	175
156.	Эффективность использования креветок в технологии куриной рубленой массы для спортсменов Ковнир Ю. А., Мостова Л. Н.	176
157.	Разработка белково-жировых эмульсий с использованием купажированных растительных масел Котляр Е.А., Топчий О.А.	177
158.	Влияние электроактивированной воды на микробиологические показатели готовых цельномышечных изделий из свинины Пронькина К.В., Винникова Л.Г.	178
159.	Получение пленкообразующего покрытия для защиты мяса Кишеня А.В., Винникова Л.Г.	179
160.	Повышение качества мяса птицы Мельник Л.А., Поварова Н.Н.	180
161.	Технология производства блюд из субпродуктов, их пищевая ценность Мирзаев Фаррух Турабоевич, Махмудов К.Ю.	181
162.	Консервирование пророщенных семян конских бобов без стерилизации Гурбанова Р.И., Муслимова К.Э., Гарибова Х.А., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М.	182
163.	Изучение дозы внесения и антимикробной активности масляного экстракта каллизии душистой в качестве добавки для фаршевых мясных полуфабрикатов Искендерова М.М., Исмаилова Ф.А., Душдурова И.Н., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Юсифова М.Р.	183