

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

ПРОБЛЕМНЫЕ АСПЕКТЫ ПОСЛЕУБОРОЧНОЙ ОБРАБОТКИ ЗЕРНА ПРОСА

Дяченко Т.И., Царенко К.С.

Научный руководитель – Овсянникова Л.К., к.т.н., доцент

Одесская национальная академия пищевых технологий

г. Одесса, Украина

Обеспечение населения качественной и доступной крупяной продукцией является важной задачей зерноперерабатывающей промышленности Украины. Крупа в пищевом рационе человека составляет от 8 % до 13 % общего потребления зерновых. В нашем государстве потребляются крупяные продукты, произведенные из широкого перечня зерновых культур, а именно: из овса, ячменя, пшеницы, кукурузы, риса, гречихи, проса, гороха. В отдельных случаях перерабатывают на крупы – сорго, чумизу, чечевицу и др. Просо — культура, пользующаяся большим спросом, как на внутреннем, так и внешнем агропродовольственном рынках Украины. Ценность проса определяется практически безотходным использованием продуктов его переработки в пищевой, кормовой, фармацевтической, микробиологической промышленности. На протяжении последних 10 лет посевные площади под этой культурой колебались от 94,6 тыс. га в 2010 г. и до 191 тыс. га в 2012 г., тогда как в 2000 г. они занимали почти 437,4 тыс. га. Значительный размах колебаний в эти годы объяснялся, прежде всего, конъюнктурой рынка. Среди населения просо, не пользуется ажиотажным спросом. Потребность внутреннего рынка в просе оценивают на уровне 96 тыс. тонн в год, из которых импортируется около 2,1 %. Поэтому потребительский спрос на эту культуру составляет в настоящее время 60 тыс. тонн, или около 14 кг в год на одного человека. Прогнозируемый объем импорта проса предусматривается на уровне 2 тыс. тонн. В то же время, просо традиционно является достаточно привлекательной экспортно ориентированной сельскохозяйственной культурой, объем которой в нынешнем году, по экспертным оценкам, может достигнуть 98 тыс. тонн при производстве 178 тыс. тонн. Но, с поля к столу зерно проходит большой путь. Так, после сбора урожая, зерно подвергают процессам послеуборочной обработки, которые включают: очистку зерна от примесей; сушку зерна и дальнейшее его хранение. Повышенная влажность и засоренность зерна проса в процессе уборки может явиться причиной высокого содержания в нем испорченных и проросших зерен, которые очень трудно, а иногда и просто невозможно выделить в зерноочистительных машинах при послеуборочной обработке проса.

Цель работы - уменьшение энергозатрат в процессе послеуборочной обработки зерна проса с сохранением его качества. На основании теоретических и экспериментальных исследований зерна проса определены основные физико-механические, гранулометрические характеристики и технологические свойства, а также химические свойства и микробиологические показатели свежесобранного зерна проса, и их изменения в процессе сушки. Результаты исследований, показали, что различные фракции зерна проса имеют более однородные показатели. Фракционирование зерна повышает его технологические свойства и облегчает процесс переработки проса. На основе проведенных исследований обоснована и усовершенствована технология сушки зерна проса, позволяющая снизить энергозатраты при послеуборочной обработке зерна проса и гарантировать надежное его хранение. Предложенная технология может быть рекомендована для использования на зернозаготовительных предприятиях.

107.	Зефир с солодовым экстрактом ячменя Хрипушина А.С., Макогонова В.А., Магомедов Г.О., Лобосова Л.А.	127
108.	Влияние инулина на реологические свойства жировой начинки Кушнир Ю. Р., Коркач А. В.	128
109.	Влияние желатина и пюре из выжимок айвы на состав мармеладных изделий Турсунова Н.Н., Хайдар-Заде Л.Н.	129
110.	Влияние продуктов переработки тутовника (morusalbaetmorusnitra) на качество кондитерских изделий Турсунова Н.Н., Хайдар-Заде Л.Н.	130
111.	Информационные технологии в кондитерском производстве Толстик О.Д., Краюхина А.А., Новожилова Е.С.	131
112.	Перспективы использования масличного сырья в составе жиромучных смесей Джураева Н.Р., Исабаев И.Б.	132
113.	Зеленый чай как рецептурный компонент смеси для панирования Коренюгина Е.Е., Гуринова Т.А.	133
114.	Измельчение трепела Смешков В.В., Ежова О.Н., Рукшан Л.В.	134
115.	Минеральный состав белорусского трепела Смешков В.В., Ежова О.Н., Рукшан Л.В.	135
116.	Проблемные аспекты послеуборочной обработки зерна проса Дяченко Т.И., Царенко К.С., Овсянникова Л.К.	136
117.	Полуфабрикаты мучных изделий с обогащающими компонентами Гарлинская М. И., Усеня Ю. С.	137
118.	Кормовая добавка из отходов пищевого производства Зарипова М.Д., Бешимов Ю.С.	138
119.	Совершенствование технологии гидрогенизации растительных масел Мажидова Н.К., Кадиров Ю.К.	139
120.	Исследование технологии экстракции жмыхов масличных семян Савриев Й.С., Артиков А.А.	140
121.	Научные основы технологии переэтерификации масел и жиров Олтиев А.Т., Мажидов К.Х.	141
122.	Производство масел из нетрадиционных масличных культур Азимов У.Н., Мажидов К.Х.	142
123.	Качество и пищевая ценность потребительских жиров Сулайманова Г.Х., Мажидов К.Х.	143
124.	Значение витаминов в формировании качества масложировой продукции Нуритдинов Б.С., Мажидов К.Х.	144
125.	Повышение качества и расширение ассортимента масложировой продукции Рахимов М.Н., Мажидов К.Х.	145
126.	Научные основы переработки масличных семян хлопчатника Хакимов Ш.Ш., Мажидов К.Х.	146
127.	Исследование технологий хлебобулочных изделий с функциональными свойствами Аманов Б.Н., Мажидов К.Х.	147
128.	Влияние технологических факторов на минеральный состав рисовой крупы Абдуллаев С.Р., Кулиев Н.Ш.	148