

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУПАЖА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ В НИЗКОКАЛОРИЙНЫХ МАЙОНЕЗАХ, ОБОГАЩЁННЫХ СИНБИОТИЧЕСКИМ КОМПЛЕКСОМ

Маковская Т.В.

**Научный руководитель – Ткаченко Н.А., д.т.н., профессор
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

Идея здорового образа жизни и сбалансированного полноценного питания становится всё более популярной в современном обществе. Повышение качества продуктов питания и обогащение их полезными для здоровья человека ингредиентами является одним из направлений, которому уделяется всё большее внимание.

Жиры – основной источник тепловой энергии, необходимой для жизнедеятельности организма. Физиологическая норма употребления человеком жиров – примерно 100 г в сутки. Недостаточное употребление жиров неблагоприятно влияет на обмен веществ, может привести к нарушению деятельности центральной нервной системы, к изменению функционирования некоторых внутренних органов. Пищевые жиры должны характеризоваться пищевой полноценностью, иметь хорошие органолептические свойства и высокую стойкость при хранении и кулинарной обработке.

Растительные масла относятся к базовым продуктам питания, входящим в ежедневный рацион питания населения Украины и обеспечивающие организм человека энергетическим и пластическим материалами. Они характеризуются высоким содержанием жирорастворимых витаминов, стеролов и других биологически активных компонентов, являются источниками эссенциальных веществ, необходимых для нормального функционирования организма человека. В то же время они служат ценными источниками незаменимых полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) – линолевой (семейство ω -6) и линоленовой (семейство ω -3) а также мононенасыщенных жирных кислот.

Соотношение жирных кислот ω -3 и ω -6 в пище регулирует гормональное равновесие организма, так как жирные кислоты ω -3 и ω -6 являются предшественниками простагландинов (тканевых гормонов) различных классов, многие из которых противодействуют друг другу. Избыток жиров ω -6 приводит к преобладанию воспалительных процессов, сужению кровеносных сосудов, уменьшению просвета бронхов, повышению кровяного давления и подавлению иммунитета. Для питания здоровых людей по рекомендации Института питания соотношение ПНЖК семейства ω -6/ ω -3 в жировых системах должно составлять (5-10):1.

Для получения жировой основы для низкокалорийного майонеза, обогащённого комплексом синбиотиков, со сбалансированным соотношением ПНЖК ω -6/ ω -3 использовали рафинированные дезодорированные подсолнечное и соевое масла, выбор которых обусловлен спросом потребителей и объёмом производства. Путём расчёта состава многокомпонентных купажируемых масел с учётом жирнокислотного состава исходных масел была получена двухкомпонентная смесь с содержанием рафинированного дезодорированного подсолнечного масла 44 % и соевого масла – 56 % что позволяет достичь соотношения ПНЖК ω -6/ ПНЖК ω -3 10:1.

164.	Изучение влияния чесночного масла в качестве консерванта на микробиологические показатели мясного фарша для колбасных изделий Искендерова М.М., Юсифзаде Ш.Н., Гасанова З.П., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М.	184
165.	Системный анализ и управление качеством и безопасностью пищевой продукции Джафарли Д.А., Фарзалиев М.Г., Насруллаева Г.М., Омарова Е.М.	185
166.	Полипептиды винограда и вин и их технологическое значение Мехтизаде Ф.Л., Рагимов Н.К., Аббасбейли Г.А., Кязимова И.Г., Юсифова М.Р.	186
167.	Стабилизация некоторых видов азербайджанских вин с использованием мультиэнзимных композиций Мехтизаде Ф.Л., Рагимов Н.К., Кязимова И.Г., Юсифова М.Р.	187
168.	Микологическая оценка растительных и животных материалов, широко используемых в пищевых целях в условиях Азербайджана Ширинли М.М., Юсифова М.Р., Магеррамова М.Г., Курбанова А.А.	188
169.	Оценка хлебопекарных свойств муки Гурбанзаде Д.М., Аббасбейли Г.А., Магеррамова С.И., Кязимова И.Г.	189
170.	Разработка новых уравнений и моделей по термодинамическим свойствам плодовоовощных соков Ширинли М.М., Магеррамов М.А., Аббасбейли Г.А., Омарова Э.М., Магеррамова С.И.	190
171.	Использование купажа растительных масел в низкокалорийных майонезах, обогащённых синбиотическим комплексом Маковская Т.В., Ткаченко Н.А.	191
172.	Ассортимент и качество майонезов Бозоров Д.Х., Мажидов К.Х.	192
173.	Технологические особенности производства заменителей масла какао Бафоева Г.Н., Абдурахимов С.А.	193
174.	Низкотемпературная тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов с применением технологии SOUS-VIDE Андрянова А.И., Дышкантюк О.В.	194
 СЕКЦИЯ 4 «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»		
175.	Определение микробного состава сред культивирования симбиотической закваски рисового гриба Куприец А.А., Шингарева Т.И.	195
176.	Молочные продукты с пониженной аллергенностью белков Кручинин А.Г., Рязанцева К.А., Агаркова Е.Ю., Харитонов В.Д.	196
177.	Разработка массы сырной «Гурман» на основе термокислотного белкового продукта Павлистова Н.А., Шингарева Т.И.	197
178.	Создание новых видов ферментированных напитков на основе молочной сыворотки Ажанилок А.А., Шингарева Т.И.	198
179.	Перспективность гидролиза белков творожной сыворотки кислыми протеазами Золотарёв Н. А., Федотова О. Б.	199
180.	Десерты составные на молочной основе функциональной направленности Лукашова Т.А., Донская Г.А.	200