

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

ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ СЕМЯН ЛЬНА МАСЛИЧНОГО И ЛЬНА ДОЛГУНЦА

Шарапанюк Ю.В.

**Научный руководитель –Овсянникова Л.К., к.т.н.,доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

Лен – ценная сельскохозяйственная масличная культура, которая содержит около 26..30 % высококачественного растительного белка, 35...48 % масла и до 5 % слизи, состоящей, в основном, из углеводов.Его выращивают как для пищевых целей – производства масла, хлебобулочных изделий (в качестве муки и целых семян для кондитерских изделий), зерновых смесей, комбикормов, так и для технических – используют волокно для текстильной промышленности, производства бумаги. Техническое льняное масло высоко ценится в производстве лакокрасочных изделий, в особенности, олифы и эмали. Из-за высокой пищевой ценности лен широко используют в функциональном и оздоровительном питании, а также для лечения заболеваний, связанных с желудочно-кишечным трактом.В настоящее время Украина относится к крупным производителям семян льна. Надо отметить, что лен масличный относится к экспортным культурам и внутренняя его переработка незначительна. Основными экспортёрами украинского льна являются Бельгия, Польша, Литва, Германия, Италия. При этом ежегодный объём экспорта льна составляет около 30 тыс. тонн.Специфика выращивания данной культуры, ее требований к почвенно-климатическим условиям позволяет выращивать ее на всей территории Украины. Являясь засухоустойчивой культурой, лен способен давать высокий урожай без использования дорогостоящих удобрений и инсектицидов.

В связи с ростом объемов выращивания культуры, требует особого внимания технология хранения льна масличного и льна долгунца. Одной из наиболее важных причин, приводящих к потере качества семян, является влияние микроорганизмов в течение всего периода их хранения. Активное воздействие микроорганизмов на семена, в первую очередь, влияет на изменение блеска и цвета оболочки. В дальнейшем, при сильном развитии микроорганизмов и накопления продуктов их жизнедеятельности, изменяется запах, вкус и химический состав семян, ухудшается их качество и способность к длительному хранению. Развиваясь в зерновой массе, микроорганизмы способны сделать масличные семена токсичными.

Неблагоприятными факторами, которые влияют на развитие патогенной микрофлоры, в первую очередь являются повышенная влажность семян льна (более 12 %), сорной и масличной примесей, а также их температурные режимы хранения. Легче поддаются поражению битые, разрушенные семена, с нарушением целостности оболочки.

На основе проведенных исследований установлено, что хранение семян льна при низких температурах (0...2°C) снижает интенсивность физико-биохимических процессов, способствует сохранению качества и длительному хранению семян. Высокие же температуры интенсифицируют неблагоприятные биохимические изменения, которые приводят к денатурации белка, окислению жира, разрушению витаминов и запасных веществ семян.

129.	Особенности хранения семян льна масличного и льна долгунца Шарапанюк Ю.В., Овсянникова Л.К.	149
130.	Требования к упаковке экструдированных завтраков Коренман М.И., Щербатюк С.И., Валевская Л.А.	150
СЕКЦИЯ 3 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»		
131.	Исследование пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных пюре и соков Змушко Н.А., Сапранецкая А.И., Василенко З.В.	151
132.	Разработка технологии и рецептур блюд для больных артериальной гипертензией Змушко Н.А., Сапранецкая А.И., Василенко З.В., Пискун Т.И.	152
133.	О возможности использования гороха при производстве мясных продуктов Ветошкина О.А., Василенко З.В.	153
134.	О возможности разработки технологии сладких изделий функционального назначения Вержбицкая А.В., Василенко З.В.	154
135.	О производстве конфитюра на основе кабачков для мучных кондитерских изделий Вержбицкая А.В., Василенко З.В.	155
136.	Исследование влияния комбинаций гидроколлоидов на вязкость водных растворов Самущик А.П., Захарова Ю.Н., Василенко З.В., Ромашихин П.А.	156
137.	Исследование синергического эффекта водных растворов гидроколлоидов Самущик А.П., Захарова Ю.Н., Василенко З.В., Ромашихин П.А.	157
138.	Исследование показателей качества семян гороха Кучер А.С., Квачук А.С., Василенко З.В., Болашенко Т.Н.	158
139.	Исследование аминокислотного состава белка семян гороха Кучер А.С., Квачук А.С., Василенко З.В., Болашенко Т.Н.	159
140.	Изучение эффективности действия бутилоксанизола и лимонной кислоты при термической обработке свиного жира Мамчиц Е.А., Кравцова А.С., Смагин А.М.	160
141.	О целесообразности использования корнеплодов репы в производстве мясопродуктов Катушонок С.А., Василенко З.В., Березнева Т.В.	161
142.	Мясо-растительная вареная колбаса для функционального питания Катушонок С.А., Василенко З.В., Березнева Т.В.	162
143.	Влияние измельчения сушеных выжимок яблок на выход пектина Степурко Н.В., Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	163
144.	Влияние измельчения сушеных выжимок яблок на прочность студней пектина Степурко Н.В., Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	164
145.	Влияние порошка из листьев осины на продолжительность хранения натуральных полуфабрикатов из свинины Ерохина А.В., Василенко З.В., Никулина И.В.	165