

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

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**Тезисы докладов
XII Международной научной конференции
студентов и аспирантов**

22–23 апреля 2021 года

Могилев
МГУП
2021

УДК 664
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Ульянов Н.И. (отв. секретарь)
к.т.н., профессор Пискун Т.И.
к.т.н., доцент Смагин Д.А.
к.х.н., доцент Огородников В.А.
д.т.н., профессор Цед Е.А.
к.т.н., доцент Косцова И.С.
к.т.н., доцент Скокова О.И.
к.т.н., доцент Болотько А.Ю.
к.т.н., доцент Лустенков В.М.
к.т.н., доцент Поддубский О.Г.
к.т.н., доцент Кожевников М.М.
д.э.н., профессор Ефименко А.Г.
к.т.н., доцент Баитова С.Н.
ст. преподаватель Крюковская Т.В.
ст. преподаватель Цымбаревич Е.Г.
к.т.н., доцент Щемелев А.П.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов является прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов
Т38 XII Международной науч. конф. студентов и аспирантов, 22–23 апреля
2021 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский
государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич
(отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2021. – 421 с.
ISBN 978-985-572-097-4.

Сборник включает тезисы докладов участников XII 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 978-985-572-097-4

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2021

УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОДГОТОВКИ ВКУСОВЫХ НАПОЛНИТЕЛЕЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕСЕРТНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

**Иващенко О.Н., Костенко Е.В.,
Научный руководитель – Полищук Г.Е., д.т.н., профессор
Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина**

Класическими наполнителями для молочных продуктов десертного назначения, которые придают им яркие и привлекательные цвет, вкус, запах и аромат, являются какао-порошок, экстракты цикория и кофе, а также сироп крем-брюле. Что касается последних двух, то существуют определенные проблемы в процессе их приготовления. Так, сироп крем-брюле, в соответствии с существующими технологическими инструкциями, готовят путем смешивания молока цельного сгущенного с сахаром, с сахаром-песком и водой при соотношении по массе 23:20:7 с последующей длительной варкой для карамелизации сахаров. Экстракт кофе готовят при гидромодуле 8:15 и кипячении смеси в пароварочных котлах, что приводит к существенной потере аромата и даже части кофеина.

Также следует отметить, что в производственных условиях, при отсутствии четких рекомендаций по приготовлению сиропа крем-брюле и экстракта кофе, очень трудно обеспечить стабильность показателей качества готовых продуктов десертного назначения. Поэтому предложен новый способ получения сиропа крем-брюле, который состоит в использовании смеси вареного сгущенного молока, сахара-песка и воды, ее пастеризации и охлаждении, что позволяет существенно сократить длительность технологического процесса. Что касается кофейных десертов, для повышения эффективности процесса экстрагирования предложено предварительно замачивать молотый кофе в воде при температуре 80⁰ С на протяжении не менее 1-2 мин при гидромодуле от 1:4 до 1:5. Процесс экстрагирования следует вести при температуре (97±2⁰С) не менее 10-ти мин. Указанные уточнения режимов массообменного процесса позволяют получать экстракты с содержанием сухих веществ не менее 5%.

Таким образом, результаты исследований дают возможность не только улучшить потребительские свойства десертных молочных продуктов (мороженого, напитков, пудингов, кремов, коктейлей), но и снизить их себестоимость за счет сокращения длительности технологических процессов, а также экономии сырьевых и энергетических ресурсов.