

Министерство образования Республики Беларусь
Учреждение образования
“Могилевский государственный университет продовольствия”

VI Международная
научная конференция
студентов и аспирантов

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ
**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

24-25 апреля 2008

В двух частях

Часть 1

Могилев

УДК 637.2

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ОБОГАЩЕНИЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА ПЕКТИНОМ

Л.В. Шпачук, М.Ю. Махонина

Научный руководитель –Т. А. Рашевская, к.т.н., доцент

Национальный университет пищевых технологий

г. Киев, Украина

В связи с неблагоприятной экологической ситуацией, которая создалась в Украине вследствие Чернобыльской катастрофы и техногенного загрязнения окружающей среды, чрезвычайную актуальность приобретает создание функциональных пищевых продуктов.

В НУХТ разработано сливочное масло «Пектиновое» функционального назначения, имеющее согласно заключения Минздрава Украины лечебно-профилактические и диетические свойства. На масло «Пектиновое» утверждена нормативно-техническая документация, которая предусматривает производство масла методом преобразования высокожирных сливок (ПВЖС), периодического и непрерывного сбивания. При проведении клинических испытаний специалистами клиники было рекомендовано разработать технологию непосредственного введения пектина в структуру готового масла, которую можно было бы использовать при изготовлении небольших партий масла «Пектиновое» как в клиниках, предприятиях общепита, так и малопроизводительных маслодельных цехах молокоперерабатывающих предприятий.