

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»**

***IX МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

24-25 апреля 2014 года

В двух частях

Часть 1

Могилев 2014

УДК 664(082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Машкова И.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 Зыльков В.П.
к.т.н., доцент Лустенков В.М.
к.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.
к.т.н., доцент Цедик О.Д.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24-25 апреля
2014 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский
государственный университет продовольствия»; редкол.:
А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2014. – 262 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников IX 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 985-476-293-9

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия»

МОНИТОРИНГ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ООО «ГЛОБИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Константинова А.М., Коломиец Р.А., Фурсик О.П.
Научный руководитель – Страшинский И.М., к.т.н., доцент
Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина

ООО «Глобинский мясокомбинат» – одно из ведущих предприятий мясной промышленности Украины. Основная цель предприятия – выпуск всеми цехами и отделениями качественной и безопасной пищевой продукции.

Товарный комплекс на 4450 свиноматок производит в месяц до 850 т свинины в живом весе. Среднесуточный прирост на откорме составляет 770-800 г, конверсия кормов по комплексу – 2,8-2,9 кг, общая со свиноматками - 3,2-3,4 кг кормов на 1 кг прироста. Многоплодие свиноматок выросло с 9,5 поросят до 11. Комплекс работает по недельной циклограмме.

Различие в характере автолиза между NOR, PSE и DFD мясом обуславливают специфичность функционально-технологических свойств, определяют направленное использование мяса с признаками NOR, PSE и DFD в технологии мясопродуктов.

ООО «Глобинский мясокомбинат» использует современное технологическое оборудование, которое позволяет получать мясное сырье высокого качества. Цех первичной переработки скота и холодильники сертифицированы по международным стандартам HACCP, FSSC, IFS. Вместе с этим предприятие постоянно развивается, поэтому с введением новых производственных мощностей на свинокомплексе возникла потребность мониторинга качества мясного сырья после убоя.

Влага является естественной составляющей мяса и определенным образом связана с его элементами, образуя устойчивые структурированные системы. Формы и прочность её связи со структурными элементами тканей определяют способность мяса более-менее прочно удерживать то или иное количество влаги. Количество связанной воды и ее распределения по формам и прочностью связи влияет на свойства мяса, в том числе на его консистенцию.

Проведены исследования влияния продолжительности передубойной выдержки животных на влагосвязывающую способность мяса. Исследование ВСС свинины после убоя свидетельствует о том, что этот показатель выше при 6-ти часовой выдержке на базе передубойного содержания скота и при сокращении времени транспортировки свиней от свинокомплекса к мясокомбинату в следствие минимизации стрессового воздействия. Вместе с этим следует отметить уменьшение потерь массы при термообработке на 3-5%.

Одним из важнейших процессов первичной переработки является оглушение животного и обескровливание. Главным условием качественного оглушения является работа сердца, в результате чего достигается полное обескровливание при одновременном отсутствии весомых воздействий на качество мяса. Результаты исследований свидетельствуют, что при оглушении в среде инертных газов и обескровливании свиней в вертикальном положении, показатели, а именно рН на 0,12, ВСС на 6,9% и потери при варке на 5,2% больше, чем при электрическом оглушении.

На основе этих данных можно сделать выводы, что для повышения функционально-технологических свойств мясного сырья целесообразна 6-ти часовая выдержка на базе передубойного содержания скота при сокращении времени транспортировки животных и использование газового оглушения и вертикального обескровливания.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЛЕНАРНЫЕ ДОКЛАДЫ

1. Организация и основные итоги студенческой научно-исследовательской работы в Могилевском государственном университете продовольствия
Акулич А.В., Крюковская Т.В., Щемелев А.П. 3
2. Совершенствование технологии жидкой закваски в постоянно изменяющихся условиях работы хлебопекарных предприятий Республики Беларусь
Самуйленко Т.Д., Гуринова Т.А. 8
3. Исследование процесса разделения полидисперсных порошков
Бондарев Р.А., Киркор М. А. 13
4. Особенности осуществления процесса диверсификации производства на предприятиях пищевой промышленности
Булавка А.Г., Сайганов А.С. 17
5. Редкоземельные элементы – их получение и применение
Фомина Т.Г., Поляченко О.Г. 20
6. Исследование свойств заквасок рисового гриба
Куприец А.А., Шингарева Т.И. 23
- СЕКЦИЯ 1 «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 28**
7. О возможности использования фукуса для производства пищевой продукции
Варзугина М.А., Николаенко О.А. 28
8. Исследование возможности использования топинамбура в производстве овощных консервов
Баранова Ю.И., Дадеко А.А., Тимофеева В.Н. 29
9. Влияние различных режимов тепловой обработки на выход и качество пюре из айвы японской
Боркова О.А., Карелина Л.Р., Ильичева Н.И. 30
10. Влияние различных ферментных препаратов на выход и качество пюре из айвы японской
Карелина Л.Р., Боркова О.А., Ильичева Н.И. 31
11. Получение новых медовых напитков
Ивчина Ю.В., Волкова С.В., Цед Е.А. 32
12. Инулин как источник функциональных ингредиентов в производстве плодоовощных консервов
Гапеева Л.А., Моргунова Е.М. 33

13.	Пряно-ароматическая добавка на основе растительного масла Краснощока О.В., Могилянская Н.А.	34
14.	Возможность использования сухофруктов при производстве напитков Лавшук В.Д., Черепанова А.В.	35
15.	Создание качественно новых продуктов питания с заданными свойствами Макиян А. С, Калашнова Т.В.	36
16.	Получения пищевого этилового спирта без использования ферментных препаратов Яковлева О.В., Королева Л.М., Миронцева А.А.	37
17.	Способ выделения глюкана из вешенки обыкновенной Никитина А.В., Склифос Г.А., Озолина С.А.	38
18.	Разработка режимов предварительной тепловой обработки крыльев ската звездчатого при производстве консервов функционального назначения Райбулов С.П., Хмелев Д.А., Шокина Ю.В.	39
19.	Влияние режима бланширования на выход и пищевую ценность грибов Рыжухина А.А., Шокина Ю.В.	40
20.	Применение нанотехнологий в производстве продуктов питания Сасункевич П.О., Борисова М.А., Расолько Л.А.	41
21.	Исследование антиоксидантных свойств новых сортов зернового сырья белорусской селекции Микулинич М.Л., Ахраменко К.М., Ермакович А.В., Моргунова Е.М.	42
22.	Развитие регионального производства рыбных кормов – залог устойчивого развития и повышения конкурентоспособности аквакультуры в Мурманской области Семеняк О.С., Коробицин А. А.	43
23.	Технология рыбного рулета функционального назначения Стрельченко А., Свидло К. В.	44
24.	Оптимизация температурно-временных параметров получения фруктового пюре для изготовления десертов из фруктов Потоцкая С.В., Тимофеева В.Н.	45
25.	Направленный гидролиз биополимеров дрожжевой клетки с целью рациональной утилизации избыточных пивных дрожжей Соловьев В.В., Моргунова Е.М.	46
26.	Влияние водоросли хлореллы на изменение содержания йода в процессе главного брожения Макаренко А.В., Моргунова Е.М., Назарова Ю.С.	47

27.	Использование полыни горькой (<i>artemisia absinthium</i>) в рецептурах новых алкогольных напитков Пусовская Ю.С., Чаусова В.С., Моргунова Е.М., Шелегова Н.А.	48
28.	Разработка оригинальных ликеро-водочных напитков Пусовская Ю.С., Чаусова В.С., Моргунова Е.М., Шелегова Н.А.	49
29.	Осмоляльность компонентов изотонических безалкогольных напитков Рябова К.С., Мельникова Л.А.	50
30.	Разработка ассортимента новых видов консервированных компотов Бовелкова И.Н., Саманкова Н.В.	51
31.	Исследование возможности использования овощных соусов в производстве новых видов консервов Козина Т.М., Тимофеева В.Н., Саманкова Н.В.	52
32.	Анализ использования яблочных выжимок Перегуд С.В., Тимофеева В.Н., Саманкова Н.В.	53
33.	Совершенствование технологии рыбных рубленых изделий с использованием растительного сырья Тришина Н.А., Грибова О. М., Бражная И. Э.	54
34.	Моделирование влияния линейных размеров пищевого продукта на время его термической обработки Узловая А. Г., Самоной М.В., Мартыненко Л.Г.	55
35.	Исследование влияния плодово-ягодных добавок на реологические свойства яблочного пюре Шаргородская А.Ю., Шалдырван О.С.	56
36.	Разработка неинструментальной методики контроля содержания мочевины (карбамида) в рыбных полуфабрикатах и рыбной пищевой продукции, изготовленной с использованием мяса хрящевых рыб Щетинский В.В., Шокина Ю.В.	57
37.	Разработка технологии фруктового дистиллята на основе груши Яковлева О.В., Волкова С.В., Цед Е.А.	58
38.	Технология производства функциональных напитков с использованием овса (<i>avena sativa</i>) Ярош М. В., Калашнова Т. В.	59
39.	Использование овсяной крупы для производства безалкогольных напитков лечебно-профилактического назначения Ярош Т.В., Лимарева Н.С.	60
40.	Комплексная переработка красной свеклы с получением пищевого красителя и других биологически активных продуктов Файзуллаев А.Р., Астанов С.Х.	61

41.	Свойства масел, получаемых из различных семян хлопчатника Шоимов А., Камалова М.Б., Аманова З.М.	62
42.	Влияния технологических факторов на степень очистки хлопкового масла Шоимов А., Камалова М.Б., Аманова З.М.	63
43.	Влияние основных факторов на эффективность сушки тыквы Акабиров Л.И., Шомуродов Т.Р.	64
44.	Исследование процесса сушки тыквы комбинированным методом энергоподвода Акабиров Л.И., Шомуродов Т.Р.	65
45.	Синтез реагентов для жирования кож из жирных кислот хлопкового соапстока Бахриддинова Н.М., Абдурахимов С.А.	66
46.	Эффективное использование пищевых отходов для получения экологически чистых продуктов Бешимов Ю.С., Зарипова М.Д., Курбанов М.Т.	67
47.	Биотехнология получения экологически чистых продуктов из вторичного сырья Бешимов Ю.С., Зарипова М.Д., Курбанов М.Т.	68
48.	Технология получения экологически чистых продуктов из отходов бродильных производств Бешимов Ю.С., Зарипова М.Д., Курбанов М.Т.	69
49.	Переработка отходов пивоварения Бешимов Ю.С., Махмудов Л.Э., Курбанов М.Т.	70
50.	Изомеризация жирных кислот при модификации масел и жиров Имомудинов А., Махмудов К.Ю., Мажидова Н.К., Кадиров Ю.К.	71
51.	Интенсификация технологии гидрогенизации масел на катализаторах новой модификации Махмудов К.Ю., Имомудинов А., Мажидов К.Х.	72
52.	Изучение значения витамина А при обогащении пищевого масла Нуритдинов Б.С., Рахимов М.Н., Бобокулова Н.Б., Мажидов К.Х.	73
53.	Получение функциональных продуктов фракционирования купажа хлопкового и соевого масел Олтиев А.Т., Муслимов Б., Исабаев И.Б.	74
54.	Особенности технологии рафинации сырого хлопкового масла Темиров Б., Султанов А.А., Хакимов Ш.Ш., Исматов С.Ш., Мажидов К.Х.	75
55.	Совершенствование технологии рафинации хлопкового масла Тулисов О.Р., Исматов С.Ш., Мажидов К.Х.	76

56.	Химические превращения госсипола при технологической обработке маслосодержащего сырья Хакимов Ш.Ш., Комилов М.З., Исматов С.Ш., Мажидов К.Х.	77
57.	Пищевые добавки и безопасность продукции растительного происхождения Хужакулова Д.Ж., Рахимов М.Н., Салимов А.Х., Мажидов К.Х.	78
58.	Интенсификация процесса дезодорации прессового хлопкового масла Шарипов Н.З., Нарзиев М.С.	79
59.	Роль и значение добавок из растительного сырья при формировании качества продукции Юлдашев Н., Имомудинов А., Махмудов К.Ю., Бозоров Д.Х., Мажидов К.Х.	80
60.	Технология получения пищевого белка и крахмала из местного сырья Ямалетдинова М.Ф., Нарзиев М.С.	81
61.	Применение вишневого красителя Шамсиев Р.	82
62.	Новый сорбент природного происхождения и источники его получения Гуща Е.Т., Троцкая Т.П.	83
63.	Investigation of changes in protein composition of rye grain and oat grain during germination as the raw materials for baby food production Maksymenko A.A., Zinchenko I.M., Terletska V.A.	84
	СЕКЦИЯ 2 «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПРОДУКТОВ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	85
64.	Значение зерновых продуктов в питании населения Лунина Л.А., Валевская Л.А.	85
65.	Особенности переработки украинского голозерного овса в крупы и крупяные продукты Кустов И.А., Соц С.М.	86
66.	Усовершенствование процесса сушки зерна проса новых сортов Калаянова В.В., Гаевская Н.В., Овсянникова Л. К.	87
67.	Энзиматическое получение функциональных ингредиентов из зернового сырья Журлова Е.Д., Капрельянц Л.В.	88
68.	Исследование мукомольных свойств зерна твердой пшеницы белорусской селекции Гончаренко Т.М., Якубов М.А., Гречиго В.И., Косцова И.С.	89
69.	Сравнительная оценка режимов холодного кондиционирования зерна твердой пшеницы белорусской селекции Гончаренко Т.М., Ларионенкова А.И., Радзевская Е.О., Косцова И.С.	90

70.	Оценка хлебопекарных свойств зерна пшеницы Бусько Е.С., Франченко Е.С., Цыганова В.Ю., Сычева Д.М.	91
71.	Оценка показателей качества зерна озимой пшеницы Барановская О.А., Кулинкович С.Н.	92
72.	Влияние условий культивирования на токсиногенные свойства зерна пшеницы Юлдашева Ш.Ж., Исматов Н.А.	93
73.	Исследование технологических свойств пшеницы Узбекистана Давлатов И.Н., Бабаев С.Д.	94
74.	Пищевая ценность пшеничного зародыша Тураев Э.Ш., Хаитов Р.А.	95
75.	Качество мучки, получаемой при переработке пшеницы Рахимова Г.Х., Раджабова В.Э.	96
76.	Сорт проса крупяного назначения ДоЖ Кравцов С.В., Сныткова Л.И.	97
77.	Проблема переработки зерна кукурузы в Украине Буняк Е.В., Соц С.М.	98
78.	Характеристика зерна сои Узбекистана Хамраева М. К., Каюмов Э. Н., Эргашева Х.Б.	99
79.	Влияние самосогревания зерна на качество хлеба Мирзакулов О.И., Исматов Н.А.	100
80.	Получение крупы воинскими частями в полевых условиях Зарецкий И.В., Кривчиков В.М.	101
81.	Средства полевого хлебопечения в вооруженных силах Лобай Р.Ю., Кривчиков В.М.	102
82.	Получение муки воинскими частями в полевых условиях Лучко Д.А., Кривчиков В.М.	103
83.	Исследование зерна гибридов кукурузы, выращенных в Республике Беларусь Ковалева Е.А., Крупичевич Т.С., Цедик О.Д.	104
84.	Исследование возможности использования кукурузной муки при изготовлении галет Ковалева Е.А., Андрюшкова Е.В., Цедик О.Д.	105
85.	Применение современных образовательных технологий в проектировании мукомольных заводов Жарина Т.С., Касьянова Л.А.	106

86.	Использование витаминного концентрата в хлебопечении Романюго О.А., Васильянова М.С., Кондратенко Р.Г., Смирский В.В.	107
87.	Разработка рецептуры мучной композитной смеси хлебобулочных изделий Мазаев И.Р., Гвасалия Т.С.	108
88.	Разработка булочных изделий с заданными свойствами Струговцова Д. А., Зайцева Т.А.	109
89.	Улучшение качества и расширение ассортимента национальных хлебобулочных изделий Шодиев З.О., Ашуров Ф.Н., Бобокулова Н.Б., Собирова Н.Н., Ашуров Ф.Б.	110
90.	Совершенствование производства хрустящих хлебцев с целью повышения безопасности их использования Ашуров Ф.Б., Шодиев З.О., Ашуров Ф.Н., Бобокулова Н.Б., Собирова Н.Н., Шарипова Г.Ж.	111
91.	Использование композитных порошкообразных полуфабрикатов для фортификации нутритивных свойств хлебобулочных изделий Аманов Б.Н., Атамуратова Т.И., Исабаев И.Б.	112
92.	Проблемы предотвращения микробной контаминации хлеба Муратов Э.К., Рахмонов К.С., Атамуратова Т.И.	113
93.	Влияние заквасок спонтанного брожения на потребительскую ценность хлеба Рахмонов К.С.	114
94.	Влияние сырьевых ингредиентов на реологические свойства теста для галет Вислоухова С.Н., Машкова И.А.	115
95.	Разработка рецептур ржано-пшеничных изделий на основе сухих композитных смесей Самуйленко Т.Д., Голянцева М.А., Гуринова Т.А.	116
96.	Использование коры дуба в технологии жидких заквасок Самуйленко Т.Д., Гуринова Т.А.	117
97.	Исследование степени измельчения нетрадиционных рецептурных компонентов с антиоксидантными свойствами с целью их использования в составе сухих композитных смесей Пятакова Н.А., Самуйленко Т.Д., Гуринова Т.А.	118
98.	Совершенствование технологии производства закусочных сухариков Печонко А.А., Гуляев К.К.	119
99.	Анализ способов сушки заварки для производства заварных сортов хлеба по сокращенному циклу Романюго О.А., Шклянка Н.О., Кондратенко Р.Г.	120

100.	Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий за счет внесения пюре из сырого лука Гавага Л.К., Махинько В.Н.	121
101.	Использование кунжутной муки в рецептуре булочных изделий Герасимов Е.А., Беляева И.А., Калашнова Т.В.	122
102.	Использование маслянки (пахты) в хлебопечении Заболотько Л.А., Махинько В.М.	123
103.	Влияние продуктов переработки кукурузы на биохимические процессы в технологии хлеба из мучной смеси Писарец О.П., Дробот В.И.	124
104.	Актуальность применения улучшителей в производстве ржано-пшеничных сортов хлеба Кулинич В.И., Сильчук Т.А.	125
105.	Влияние углеводного состава на свойства полуфабрикатов для галет Хвостенко Е.В., Солоденко Г.С., Иоргачева Е.Г.	126
106.	Использование пряно-ароматических, лекарственных, дикорастущих растений в хлебопечении Гардаушенко А.М., Кожевникова В.О., Лебеденко Т.Е.	127
107.	Разработка технологии улучшения качества хлебопекарных продуктов с использованием натуральных компонентов Несвященко С.С., Волченко В.И.	128
108.	Новый вид жирового продукта для хлебопекарного производства Джураева Н.Р., Атамуратова Т.И., Исабаев И.Б.	129
109.	Создание молочной начинки для мучных кондитерских изделий Самохина А.А., Машкова И.А.	130
110.	Применение фитодобавок из верблюжьей колючки и стевии в производстве кондитерских изделий Кенжаев М., Рахмонов К.С., Хайдар-Заде Л.Н.	131
111.	Вафли и печенье с использованием зернобобового сырья Журавлева Е.В., Баранова М.Е., Леоненко Т.А., Новожилова Е.С.	132
112.	Использование нетрадиционного сырья при производстве мучных кондитерских изделий Щербаков В.В., Кахунова М. Д., Зайцева Т.А.	133
113.	Использование продуктов переработки льна при разработке бисквитов функционального назначения Абрамова А.Г., Дорохович В.В.	134

114.	Использование грибного пюре и сушеного лука в производстве затяжного печенья функционального назначения Петренко Н.Н., Загранична О.С., Дорохович А.Н.	135
115.	Разработка технологии мучных кондитерских изделий с экстрактом из топинамбура Боровик И.А., Коркач А.В.	136
116.	Использование источников пищевых волокон, витаминов и минералов в производстве пряников функционального назначения Шевченко А.А., Свидло К.В.	137
117.	Исследование возможности получения термостабильной молочной начинки Мануленко О.С., Грудинова Е.Н., Воробьева В.В., Машкова И.А., Прохорцова Т.В.	138
118.	Создание начинок крем-брюле для шоколадных конфет «Ассорти» Альховик А.А., Леурдо Т.В., Машкова И.А.	139
119.	Влияние сырьевых компонентов на свойства термостабильных начинок Казутина Т.Н., Машкова И.А.	140
120.	Разработка рецептур батончиков мюсли Карпалова Е.С., Куровская А.О., Машкова И.А., Прохорцова Т.В.	141
121.	Диетический зефир с топинамбуровым пюре Барсукова И.Г., Хрипушина А.С., Магомедов Г.О., Лобосова Л.А.	142
122.	Диетический мармелад с фруктово-овощными наполнителями Макогонова В.А., Хрипушина А.С., Лобосова Л.А.	143
123.	Разработка кондитерских изделий профилактического назначения Курбанова К.М., Хусейнова А.Х., Жиркова Е.В.	144
124.	Использование полиолов в технологии производства шоколадных изделий Колдина Т.В., Терновской Г.В., Кузнецова Л.И.	145
125.	Использование экструдированной муки в производстве заварного крема Рубан Н.В., Мазукабзова Э.В., Салопахина С.А., Васькина В.А.	146
126.	Использование бинарных композиций «желатин – гуммиарабик» для стабилизации структур сбивных конфетных масс Калиновская Т.В., Оболкина В.И., Кияница С.Г.	147
127.	Технология полуфабрикатов типа «суфле» на основе сахарозаменителей нового поколения Мурзин А. В., Дорохович А. Н.	148
128.	Пищевой краситель: получение, свойства, перспективы применения Лупанова О.А., Филатова Т.О., Дерканосова Н.М.	149

129.	Электронный справочник технолога кондитерского производства Матькова С.Н., Андрушкив О.С., Гордеева В.С., Новожилова Е.С.	150
130.	Исследование студнеобразующей способности модифицированных крахмалов Василевская М.Н., Тихонович Е.Ф.	151
131.	Использование дополнительного сырья при производстве пищевого концентрата для макаронных изделий из картофельного крахмала Василевская М.Н., Тихонович Е.Ф.	152
132.	Получение макаронных изделий воинскими частями в полевых условиях Колб В.В., Кривчиков В.М.	153
133.	Совершенствование технологии извлечения масел из зародышевых хлопьев пшеницы Нодиров А.А., Азимов У.Н., Мажидов К.Х.	154
134.	Создание электронного учебника по технологии растительных масел Разумова Е.В., Нырцова Ю.С., Прохорцова Т.В.	155
135.	Очистка от сорных примесей и предварительная рассортировка косточек Аблакулова Н.Б.	156
136.	Перспективы использования кофе в производстве продуктов быстрого приготовления Рубанка Е.В., Зинченко И.Н., Терлецкая В.А.	157
137.	Исследование состава масла семян <i>Catalpa bignonioides</i> Амонов А.Р., Махмудов Р.А., Тоиров Б.Б.	158
138.	Определение физико-химических показателей полученного масла из местных сортов катальпы Махмудов К.Ю., Амонов А.Р., Махмудов Р.А.	159
139.	Жирорастворимый пищевой краситель Файзуллаев А.Р., Астанов С.Х.	160
140.	Получение кормовой добавки из вторичного сырья Бешимов Ю.С., Зарипова М.Д., Курбанов М.Т.	161
141.	Качество калифорнийских червей Смешков В.В., Дашкевич Н.С., Короткевич А.А., Рукшан Л.В.	162
142.	Исследование технологических свойств бобовых культур Поддубская В.Н., Рукшан Л.В.	163
143.	Исследование технологических свойств рапса Пехота Д.А., Рукшан Л.В.	164

144.	Сравнительная характеристика отрубей, используемых при производстве премиксов Смешков В.В., Рукшан Л.В.	165
145.	Использование пророщенного зерна при производстве косметической продукции Шалюта А.Е., Галдова М.Н., Урбанчик Е.Н.	166
	СЕКЦИЯ 3 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»	167
146.	Исследование возможности использования ботвы свеклы и моркови при разработке технологий кулинарной продукции Кубар Д.А., Василенко З.В., Мацикова О.В.	167
147.	Исследование возможности использования нетрадиционных видов растительного сырья при разработке новых технологий кулинарной продукции Кубар Д.А., Василенко З.В., Мацикова О.В.	168
148.	Кабачки – ценное сырье для производства соусов Коваленко В.О., Василенко З.В., Болашенко Т.Н.	169
149.	Разработка технологии и рецептур соусов на основе кабачков Коваленко В.О., Василенко З.В., Болашенко Т.Н.	170
150.	«Vividol® t» - перспективная добавка для производства масложировых продуктов функционального назначения Колесо О. В., Василенко З.В., Ромашихин П.А.	171
151.	Об особенностях использования свиных субпродуктов в технологии вареных колбас Столяров Е.Л., Таран Е.Н., Василенко З.В., Андреева И.И.	172
152.	Об использовании рисовой крупы в технологии вареных колбас Столяров Е.Л., Таран Е.Н., Василенко З.В., Андреева И.И.	173
153.	К вопросу использования пряно-ароматического растительного сырья в производстве паштетных колбас Колядко Г.А., Николаева Ю.А., Василенко З.В., Стефаненко Н.В.	174
154.	Об использовании тыквы в производстве рубленых полуфабрикатов Колядко Г.А., Николаева Ю.А., Василенко З.В., Стефаненко Н.В.	175
155.	Паштеты повышенной пищевой ценности Катушонок С.А., Василенко З.В., Березнева Т.В.	176
156.	О целесообразности использовании кукурузной крупы в производстве паштетов Катушонок С.А., Василенко З.В., Березнева Т.В.	177

157.	Исследование возможности использования хрена для увеличения сроков хранения мясных натуральных рубленых полуфабрикатов Филимонова К.С., Василенко З.В., Никулина И.В.	178
158.	Исследование возможности использования крапивы для увеличения сроков хранения мясных изделий Филимонова К.С., Василенко З.В., Никулина И.В.	179
159.	Исследование возможности использования хрена для увеличения сроков хранения мясных полуфабрикатов Филимонова К.С., Василенко З.В., Никулина И.В.	180
160.	Исследование влияния добавок на качество пирога из ржаной муки Подобед И.А., Федоров Р.Ю., Василенко З.В., Федорова И.П.	181
161.	Исследование возможности разработки технологии пирога из ржаной муки Подобед И.А., Федоров Р.Ю., Василенко З.В., Федорова И.П.	182
162.	Влияние гранулирования на выход и качество пектина из сушеных выжимок яблок Колеко О.В., Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	183
163.	Влияние гранулирования на фракционный состав сушеных выжимок яблок Колеко О.В., Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.	184
164.	Разработка технологии мучных изделий функционального назначения Коляда М.И., Зюбанова Д.С., Пискун Т.И., Василенко З.В.	185
165.	Разработка технологии блюд специализированного назначения с повышенным содержанием пищевых волокон Изотова А.К., Сивакова Е.Н., Пискун Т.И., Василенко З.В.	186
166.	Влияние бутилоксанизола на устойчивость говяжьего жира при высокотемпературном нагреве Гредюшко К. Д., Кравцова А.С., Смагин А. М.	187
167.	Влияние температуры и продолжительности термической обработки на устойчивость жиров к окислению Гредюшко К. Д., Мамчиц Е.А., Смагин А. М.	188
168.	Требования к качеству говядины и телятины для производства продуктов питания детей Калтович И.В., Яхновец Ж.А., Гордынец С.А.	189
169.	Организация и особенности питания военнослужащих Семанчик В.А., Кривчиков В.М.	190
170.	Зерно люпина как сырье для создания аглутеновых пищевых продуктов Колокшанская А.В, Кайгородцева М.С., Борисова Л.М., Панкина И.А.	191

171.	Исследования по разработке технологии мясорастительных продуктов для специальных видов питания Папшева М.А., Фенёва А.В., Щедрина Т.В.	192
172.	Мониторинг функционально-технологических свойств мясного сырья на ООО «Глобинский мясокомбинат» Константинова А.М., Коломиец Р.А., Фурсик О.П., Страшинский И.М.	193
173.	Возможность пролонгирования сроков хранения полуфабрикатов кулинарных с мясом птицы Гердчук А.М., Задорожний В.В., Герасименко М.Ю., Пасичный В.Н.	194
174.	Спектральный метод анализа для оценки качества говядины Дорощук А.О., Савинок О.Н.	195
175.	Разработка технологии замороженных рубленых полуфабрикатов с комплексной добавкой «Мальтовин» Литвинова И.А., Савинок О.Н.	196
176.	Изучение эмульгирующих свойств белков мяса под действием низких температур Бударина А.И., Маньшина Е.С., Янчева М.А., Мурлыкина Н.В.	197
177.	Технология мучных кулинарных изделий геродиетического назначения Ракитова И. О., Свидло К. В.	198
178.	Стабилизация структуры яичных омлетов с сыром длительного срока хранения Малич А.А., Сукманов В.А.	199
179.	Водосвязывающие способности фруктово-овощных пюре Ганиева Н.Х., Эргашев М.М., Кулиев Н.Ш.	200
180.	Новые фруктово-овощные соусы Ганиева Н.Х., Эргашев М.М., Кулиев Н.Ш.	201
181.	Совершенствование технологии и улучшение качества майонезов Бозоров Д.Х., Юлдашев Н., Ашуров Ф.Н. , Мажидов К.Х.	202
182.	Совершенствование технологии жировых композиций для использования в кулинарии Гайбуллаев Р., Рузиева Г.Ф., Амонова З.М., Ашурова М.З.	203
183.	Хлопково-соевый пальмитин для маргариновой продукции Олтиев А.Т., Исабаев И.Б., Мажидов К.Х.	204
184.	Использование электроактивированной воды для коррекции рН мяса Пронькина К.В., Клименко А.А., Винникова Л.Г.	205

СЕКЦИЯ 4 «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»		206
185.	Исследование процесса ферментации термокислотной сыворотки микроорганизмами бифидобактерий Ажанилок А.А., Шингарева Т.И.	206
186.	Применение сухого молока в производстве белковых продуктов способом термокислотной коагуляции Павлистова Н.А., Шингарева Т.И.	207
187.	Исследование свойств заквасок рисового гриба Куприец А.А., Шингарева Т.И.	208
188.	Использование пробиотических микроорганизмов в производстве сыров Ерашкевич А.П., Шуляк Т.Л.	209
189.	Развитие технологии термокислотного сыра Бадьянова Ю.В., Глушаков М.А.	210
190.	Технология ферментированного термокислотного сыра Бадьянова Ю.В., Глушаков М.А.	211
191.	Расширение источников сырья в сыроделии Толкач О.Н., Забело Т.Н., Шингарева Т.И.	212
192.	Исследование производственно-ценных свойств новых видов заквасок «CHR. HANSEN» Говина М.В, Бусарова К.А., Шингарева Т.И., Скокова О.И.	213
193.	Использование бакпрепарата с β -галактозидазной активностью в производстве кисломолочных продуктов Ерошкина Ю.С., Кожевникова А.Л., Шуляк Т.Л.	214
194.	Использование составных частей молока для обогащения молочных продуктов Капустин А.С., Емельяненко И.А., Коротченко Н.Ф.	215
195.	Создание нового вида сливочного масла с молочно-белковыми наполнителями Кирилова О.В., Миронова Е.С., Потапчик А.В., Шингарева Т.И., Гирилович И.Б., Азаренкова Г.В.	216
196.	Создание аналога плавленого сыра на основе высокожирных сливок Давидович С.В., Галле Т.В., Шингарева Т.И., Азаренкова Г.В.	217
197.	Научное обоснование получения мороженого с антиоксидантными свойствами на основе плодоовощных пюре Борисова А.В., Макарова Н.В.	218

198.	Исследование активности щелочной фосфатазы и лактопероксидазы после сверхвысокочастотной обработки коровьего молока Димитров Д. Р., Симов Ж.И.	219
199.	Липосомальные формы ферментных препаратов в производстве твердых сыров Винкерт Д.Я., Величко Т.А., Капрельянц Л.В.	220
200.	Заквасочные композиции для производства масляной пасты "Детская" Тупикова И.А., Ткаченко Н.А.	221
201.	Заквасочные композиции для производства белковых паст детского питания Украинцева Ю.С., Гросу Е.И., Ткаченко Н.А.	222
202.	Сбалансированный жировой продукт для людей с сердечно-сосудистыми заболеваниями Омелянюк О.О., Могиланская Н.А.	223
203.	Синбиотические комплексы для производства спредов функционального назначения Гресько И.Г., Ткаченко Н.А., Некрасов П.А.	224
204.	Обоснование режима хранения напитка кисломолочного для детского питания "Биолакт" Авершина А.С., Ткаченко Н.А.	225
205.	Обоснование режима тепловой обработки молока при производстве мягких пробиотических сыров Скрипниченко Д.М., Кутас Н.И., Попов В.А., Ткаченко Н.А.	226
206.	Влияние сушки на органолептические показатели кобыльего молока Емжарова У.А., Сулейменова Ж.М.	227
207.	Оценка потребительских свойств калмыцкого кисломолочного напитка чигян Курганова М.Н., Калашнова Т.В.	228
208.	Современные подходы к производству творога Сасункевич П.О., Василевская В.В.	229
	СЕКЦИЯ 5 «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПИЩЕВЫХ И ХИМИЧЕСКИХ ПРОИЗВОДСТВ»	230
209.	Роль кислотных сомономеров в процессе термоокислительной стабилизации полиакрилонитрильных волокон Муравьева Ю.В., Рыбаков А.А., Щербина Л.А., Будкуте И.А.	230
210.	Исследование влияния кислотности среды на синтез биомассы <i>aspergillus niger</i> при глубинном культивировании на свекловичной мелассе Павлова О.В., Троцкая Т.П.	231

211.	Термическая устойчивость промежуточного гидрата хлорида лантана Фомина Т.Г., Поляченко О.Г.	232
212.	Влияние состава осадительной ванны на кратность пластификационной вытяжки в процессе получения полиакрилонитрильных волокон Городнякова И.С., Чвилов П.В., Шабанова В.Э., Щербина Л.А.	233
213.	Моделирование величин давлений паров алканов аддитивными методами Гарист Е.В., Гарист И.В., Роганов Г.Н.	234
214.	Гидратация в водных растворах солей лития Галай Ю. В., Сухарева Н.И.	235
215.	Зависимость порога осаждения сополимеров акрилонитрила от условий их получения Харитонович А.Г., Байкова А.Р., Метлицкая А.И., Щербина Л.А.	236
216.	Гипохлорит натрия в химической технологии и бытовой химии: проблемы стабилизации Визгунов К.А., Ясинецкий В.В.	237
217.	Интенсификация процесса крашения полиэфирных волокон Миронова А.В., Емельянова Е.А., Петрова-Куминская С.В.	238
218.	Влияние коллоидно растворенной кремнекислоты на результаты потенциометрического титрования фторосиликата натрия щелочью Брановицкая Н.В., Поляченко О.Г.	239
219.	Ароматические соединения из растительного сырья для моющих средств Муродов Ж.С., Маматов М.М., Саидвалиев С.С., Мажидов К.Х.	240
220.	Оптимизация технологического процесса очистки глицериновой фракции МЭЖК Ткаченко Е.П., Филиппенко З.А.	241