

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

*Тезисы докладов XI Международной научной
конференции студентов и аспирантов*

18–19 апреля 2019 года

Могилев
2019

УДК 664
ББК 36
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А. В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Шкабров О. В. (отв. секретарь)
к.т.н., доцент Смагин А. М.
к.т.н., доцент Смагин Д. А.
д.х.н., профессор Поляченко О. Г.
к.т.н., доцент Тимофеева В. Н.
к.т.н., доцент Косцова И. С.
к.т.н., доцент Шуляк Т. Л.
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.
к.т.н., доцент Щемелев А. П.
вед. инженер Сидоркина И. А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов
Т38 XI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 18–19 апреля 2019 г.,
Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный
университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. –
Могилев: МГУП, 2019. – 425 с.
ISBN 978-985-572-043-1.

Сборник включает тезисы докладов участников XI Международной
научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология
пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой
техники и технологии.

УДК 664
ББК 36

ISBN 978-985-572-043-1

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2019

ВЫМОРАЖИВАНИЕ ВОДЫ В СМЕСЯХ МОРОЖЕНОГО С КРАХМАЛЬНОЙ ПАТОКОЙ В ПРОЦЕССЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКИ

Басс О. А.

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

Введение. Криоскопическая температура смесей мороженого во многом определяет характер вымораживания воды во время процессов фризирования, закаливания и хранения готового продукта. Основным криопротектором в составе мороженого является сахар, поэтому в случае его замены крахмальной патокой различной степени осахаривания, необходимо исследовать ее влияние на характер вымораживания воды, содержащейся в продукте. Таким образом, целью работы является исследование закономерностей вымораживания воды в мороженом с крахмальной патокой во время низкотемпературной обработки.

Материалы и методы исследования. Изучены образцы мороженого на молочной основе стандартного состава с полной заменой сахара глюкозно-фруктозным сиропом HGFS-98 и патокой низкоосахаренной GFS-30, а также их смесей при различных соотношениях в температурном диапазоне от -6°C до -40°C . Криоскопическую температуру измеряли с помощью криостата и термометра Бекмана. Количество вымороженной воды (ω , %) рассчитывали по формуле: $\omega = 1 - t_{\text{кр}} / t$, где: $t_{\text{кр}}$ – криоскопическая температура, $^{\circ}\text{C}$; t – температура обработки, $^{\circ}\text{C}$.

Результаты исследования и их обсуждение. Влияние патоки на характер вымораживания воды было изучено при следующих температурных режимах обработки и хранения мороженого: $-4...-6^{\circ}\text{C}$ – фризирование; -12°C – минимально допустимая температура хранения закаленного мороженого; $-18...-24^{\circ}\text{C}$ – стандартный температурный режим хранения мороженого от 10 до 12-ти месяцев; $-30...-40^{\circ}\text{C}$ – температурный диапазон процесса закаливания мороженого. Установлено, что для всех опытных образцов основная часть воды (74...78%) вымораживается во время фризирования смесей. Далее процесс кристаллизации воды замедляется, достигая своего максимума (92...93%) при закаливании мороженого. Выявлено, что для полной замены сахара в составе мороженого необходимо использовать композиционный состав паток HGFS-98 и GFS-30 в соотношении 30:70, что обеспечивает наиболее близкий к контрольным образцам с сахаром характер кристаллизации воды. Повышение содержания жира в мороженом снижает количество вымороженной воды, что положительно влияет на структуру готового продукта и его формоустойчивость. Исходя из этого, в рецептурах мороженого с низким содержанием жира необходимо предусматривать наибольшее количество стабилизатора.

Заключение. Подтверждена возможность использования в составе мороженого композиции паток HGFS-98+GFS-30 в соотношении 30:70, которая проявляет криопротекторную способность, подобную сахарозе.

Литература

1. Изучение процесса вымораживания воды в мороженом различного химического состава / Полищук Г.Е. и др. // *Maisto chemija ir technologija. Mokslo darbai*. 2012 Т. 46. №2. С. 45-52.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЛЕНАРНЫЕ ДОКЛАДЫ

- | | | |
|----|--|----|
| 1. | О СОСТОЯНИИ И РАЗВИТИИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ МОГИЛЕВСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
Акулич А.В., Крюковская Т.В., Щемелев А.П. | 3 |
| 2. | МАЛООТХОДНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ТЫКВЫ НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ
Развязная И.Б. | 8 |
| 3. | МЕТОД ПРОТОЧНОЙ ЦИТОМЕТРИИ КАК АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПОДХОД К ОЦЕНКЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНТИМИКРОБНЫХ ВЕЩЕСТВ
Полищук Е.К., Котенкова Е.А. | 11 |
| 4. | НАУЧНЫЕ АСПЕКТЫ ПОЛУЧЕНИЯ КИСЛОТНОГИДРОЛИЗОВАННЫХ КРАХМАЛОВ ДЛЯ НУЖД ОТЕЧЕСТВЕННОГО ХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
Алексеев М.С., Литвяк В.В. | 15 |
| 5. | ПРОБЛЕМЫ БИОМЕХАНИКИ ДВИЖЕНИЯ
Мерзлов А.А., Покатилев А.Е. | 18 |

СЕКЦИЯ 1 «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

- | | | |
|-----|---|----|
| 6. | ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ФЕРМЕНТАТИВНОЙ ОБРАБОТКИ ВЫЖИМОК ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ НА ВЫХОД ЭКСТРАКТА
Серков А.А., Патешкина Д.А., Саманкова Н.В. | 22 |
| 7. | ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОТХОДОВ ЭКСТРАКЦИИ СУХОФРУКТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕНЬЕВАРОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ
Лавшук В.Д., Желобецкая А.А., Тимофеева В.Н. | 23 |
| 8. | ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ФЕРМЕНТАТИВНОЙ ОБРАБОТКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ТЫКВЕННОГО СОКА ПРЯМОГО ОТЖИМА
Маклаков А.Г., Ковалева М.Э., Тимофеева В.Н., Развязная И.Б. | 24 |
| 9. | ИССЛЕДОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРОВОДНОСТИ ВАРЕНЬЕВАРОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПРОГНОЗИРОВАНИЯ СОДЕРЖАНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ
Герасимова Н.П., Рыбакова В.А., Трилинская Е.А., Тимофеева В.Н. | 25 |
| 10. | РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НОВЫХ ВИДОВ ФРУКТОВЫХ СОУСОВ ИЗ МЕСТНОГО СЫРЬЯ
Шашкова А.А., Семенюк-Ярошевич В.В., Развязная И.Б. | 26 |
| 11. | РАЗРАБОТКА СПОСОБА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЫЖИМОК ИЗ ТЫКВЫ
Маклаков А.Г., Ковалева М.Э., Тимофеева В.Н. | 27 |

12.	ИЗУЧЕНИЕ ПРОЦЕССА НАСТАИВАНИЯ СТЕБЛЕЙ САДОВЫХ КУЛЬТУР Коскина И.В., Развязная И.Б.	28
13.	РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТЫКВЫ Запекина К.В., Козина Т.М.	29
14.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭКСТРАКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ Шалыгина Д.В., Козина Т.М.	30
15.	ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА ПРОЦЕСС ЭКСТРАКЦИИ ЭФИРНОГО МАСЛА СУШЕННЫХ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОК Акулич М.А., Лахтикова М.А., Цед Е.А	31
16.	ИССЛЕДОВАНИЕ ФРАКЦИОННОГО СОСТАВА АЗОТИСТЫХ ВЕЩЕСТВ СПИРТОВОГО СУСЛА Лахтикова М.А., Цед Е.А.	32
17.	ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИНТЕНСИФИКАЦИИ СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ В УСЛОВИЯХ ВЫСОКОГО ОСМОТИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ СРЕДЫ Иванчиков М.Д., Цед Е.А	33
18.	ИССЛЕДОВАНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ БИОХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ БРОЖЕНИЯ СПИРТОВОГО СУСЛА ПОД ВАКУУМОМ Иванчиков М.Д., Цед Е.А.	34
19.	ПРИМЕНЕНИЕ ЧАСТИЧНОГО СУХОГО ОХМЕЛЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПИВА ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ Урья М.И., Букетова Е.П., Назарова Ю.С.	35
20.	ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЦИКОРИЯ И КОФЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЕДОВЫХ НАПИТКОВ Долбун Е.В., Волкова С.В.	36
21.	ИССЛЕДОВАНИЕ РЕОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЗАМЕСОВ ИЗ ЗЕРНА РЖИ И ТРИТИКАЛЕ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА Лысенкова Ю.М., Суходолов Д.Ю., Миронцева А.А.	37
22.	ИЗУЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ НЕКРАХМАЛЬНЫХ ПОЛИСАХАРИДОВ В ЗЕРНЕ РЖИ И ТРИТИКАЛЕ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА Лысенкова Ю.М., Суходолов Д.Ю., Миронцева А.А.	38
23.	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ДИФфуЗИОННЫХ СОКОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ УСЛОВИЙ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССА ЭКСТРАКЦИИ Кулагова Е.П., Пушкарь А.А.	39
24.	РАЙОНИРОВАННЫЕ СОРТА МАЛИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИННЫХ НАПИТКОВ Измер А.П., Яковлева О.В.	40
25.	О ПЕРСПЕКТИВЕ ЭКСТРАГИРОВАНИЯ СУБКРИТИЧЕСКОЙ ВОДОЙ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ИЗ ШРОТА СОЕОВОГО Ковальчук Е.В., Сукманов В.А.	41

26.	ОСНОВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ТРЕПЕЛА В КОМБИКОРМАХ ДЛЯ СЕГОЛЕТКОВ КАРПА Орлов И.А., Гадлевская Н.Н.	42
27.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА В КОМБИКОРМАХ ДЛЯ КАРПОВЫХ РЫБ Зенович Н.В., Кошак Ж.В.	43
28.	РЫБНЫЙ ГИДРОЛИЗАТ – АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ИСТОЧНИК ЖИВОТНОГО ПРОТЕИНА В КОМБИКОРМАХ ДЛЯ РЫБ Русина А.Н., Кошак Ж.В.	44
29.	СОЗДАНИЕ БАД НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ Война Ю.С., Никитенко А.Н., Ламоткин С.А.	45
30.	ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ИСТОЧНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ ПИЩИ Стрибуть А.В., Никитенко А.Н.	46
31.	ФАКТОРЫ ВОЗДЕЙСТВУЮЩИЕ НА РАЗВИТИЕ ПЛОДООВОЩНОЙ СФЕРЫ В УЗБЕКИСТАНЕ Бахриддинова Н.М.	47

СЕКЦИЯ 2 «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПРОДУКТОВ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

32.	ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЧУМИЗЫ Кохович А.Г., Рыбкина Е.Е., Рукшан Л.В.	48
33.	ПОКАЗАТЕЛЬ СТЕКЛОВИДНОСТИ В ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ В КРУПУ НЕДРОБЛЕНУЮ Лысенкова А.И., Годун Е.В., Косцова И.С.	49
34.	АМИЛОЗА В ЗЕРНЕ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ Лысенкова А.И., Годун Е.В., Косцова И.С.	50
35.	ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЗЕРНА РЖИ И ТРИТИКАЛЕ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ Гончарова А.И., Леонович А.В., Цедик О.Д.	51
36.	ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИДРОТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ГРЕЧИХИ БЕЗ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОПАРИВАНИЯ Гончарова А.И., Цедик О.Д.	52
37.	КАЧЕСТВО ЗЕРНА ПРОСА БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ Пачковская К.А., Грицкевич Д.А., Цедик О.Д.	53
38.	ИЗУЧЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЯ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПРИ ПРОРАСТАНИИ Нурматова С., Раджабова В.Э.	54
39.	ФЕРМЕНТАТИВНАЯ ОБРАБОТКА СЕМЯН ГОРОХА ПРИ ПРОРАЩИВАНИИ Масальцева А.И., Урбанчик Е.Н.	55

40.	ИЗМЕНЕНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ОВСА ГОЛОЗЕРНОГО ПРИ БИОАКТИВАЦИИ Кононков А.Ю., Галдова М.Н., Урбанчик Е.Н.	56
41.	ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ АМБАРНЫХ ВРЕДИТЕЛЕЙ НА КАЧЕСТВО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ Юлдашева Ш.Ж., Эргашева Х.Б.	57
42.	ИССЛЕДОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ТЯЖЁЛЫХ МЕТАЛЛОВ В ЗЕРНЕ ПШЕНИЦЫ Эргашева Х.Б., Бабаев С.Д.	58
43.	ВЫДЕЛЕНИЕ КРАХМАЛА ИЗ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР Акрамова О.К., Бешимов Д.А., Бешимов Ю.С.	59
44.	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА И КЛЕЙКОВИНЫ ИЗ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ Акрамова О.К., Бешимов И.А., Раджабова В.Э.	60
45.	АКТУАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА ИЗ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР Муродова И.Н., Акрамова О.К., Бешимов Ю.С.	61
46.	СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РАЗЛИЧНЫХ МЕТОДОВ ОТМЫВАНИЯ КЛЕЙКОВИНЫ Пенаки А.А., Подопрigора В.В., Станкевич Г.Н., Борта А.В.	62
47.	ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА СЕМЯН ПОДСОЛНЕЧНИКА, ВОЗДЕЛИВАЕМЫХ НА ОРОШАЕМЫХ И НЕОРОШАЕМЫХ ЗЕМЛЯХ УЗБЕКИСТАНА Хамраев Э.О., Ашуров Ф.Б.	63
48.	ИССЛЕДОВАНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ И СТРУКТУРЫ СЕМЯН СОИ, ВОЗДЕЛЫВАЕМЫХ НА ОРОШАЕМЫХ И НЕОРОШАЕМЫХ ЗЕМЛЯХ УЗБЕКИСТАНА Ашуров Ф.Ф., Абдурахимов А.А.	64
49.	О ХАРАКТЕРИСТИКЕ ВЛАЖНОСТИ ЗЛАКОВЫХ ЗЕРЕН Жабборова Д.Р., Мажидов К.Х.	65
50.	ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ПИЩЕВУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ Бахриддинова Н.М.	66
51.	ИССЛЕДОВАНИЕ ОСОБЕННОСТИ МЕСТНЫХ СОРТОВ СОИ, ВОЗДЕЛОВАЕМЫХ НА ОРАШАЕМЫХ И БОГАРНЫХ ЗЕМЛЯХ УЗБЕКИСТАНА Ашуров Ф.Ф., Абдурахимов А.А.	67
52.	ОПТИМИЗАЦИЯ МИКРОФЛОРЫ РЖАНЫХ ЗАВАРОК Хаитбаева В.П., Гуринова Т.А., Самуйленко Т.Д.	68
53.	ВЛИЯНИЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ SHELFR1 BAKERY НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА Косач Ю.Н., Абрамович Д.М., Кондратенко Р.Г.	69
54.	ВЛИЯНИЕ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУР НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА СБРОЖЕННОЙ ЗАВАРКИ Харкович Л.В., Прохоренко Т.Л., Кондратенко Р.Г.	70

55.	РАЗРАБОТКА СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ ГУСТОЙ ЗАКВАСКИ СПОНТАННОГО БРОЖЕНИЯ Данилкович Е.В., Прохоренко Т.Л., Кондратенко Р.Г.	71
56.	ВЛИЯНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ СЫРЬЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ БРОЖЕНИЯ ТЕСТА Сидорук В.В., Баранчук О.О., Гуринова Т.А., Гуляев К.К.	72
57.	ВЫПЕЧКА ПОДОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА В ПАРОКОНВЕКЦИОННОЙ АППАРАТУРЕ Селех В.И., Кирик И.М., Кирик А.В., Гуринова Т.А.	73
58.	СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОНИЖЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ ИЗ КРАХМАЛА Иванова В.Г., Махоркина Д.Д., Василевская М.Н.	74
59.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОГО ХЛЕБА Кобилова Н.Х., Мажидов К.Х., Адизов Р.Т.	75
60.	ДИЕТИЧЕСКИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ Аманов Б.Н.	76
61.	ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ХЛЕБА И СПОСОБЫ ЕЕ ПОВЫШЕНИЯ Чубучная Г.Е., Крылова Л.В.	77
62.	ПОТЕРИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФАСОВАННОГО ХЛЕБА Войскович Ю.А., Мачихина Е.М., Тихонович Е.Ф.	78
63.	ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛЕБА НА ОСНОВЕ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО Каминская О.С., Вахитова А.С., Нелюбина Е.В.	79
64.	БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ХЛЕБА НА ОСНОВЕ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО Каминская О.С., Перцева А.Н., Нелюбина Е.В.	80
65.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛЮКВЫ В ТЕХНОЛОГИИ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА Птица О.М., Хомич Г.А.	81
66.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ХЕНОМЕЛЕСА В ТЕХНОЛОГИИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА Микитенко М.П., Горобец А.М.	82
67.	ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ, УСЛОВИЯ И СРЕДСТВА ПОДАЧИ ЭНЕРГИИ ПРИ ЗАМЕСЕ ТЕСТА Байрамов Э.Э., Годжаев Т.Б.	83
68.	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ С СЕМЕНАМИ АМАРАНТА Рахмонов К.С.	84
69.	АНАЛИЗ СПОСОБОВ ПРОФИЛАКТИКИ БОЛЕЗНЕЙ ХЛЕБА Рахмонов К.С.	85

70.	РАЗРАБОТКА ЭЛЕКТРОННОГО УЧЕБНИКА ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ ВЕБ-РЕДАКТОРА TURBOSITE Соц Д.А., Шевцова Я.В., Тихонович Е.Ф., Василевская М.Н.	86
71.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦЕЛЬНОСМОЛОТОЙ МУКИ ИЗ НОВЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКИХ ВАФЕЛЬ Фатеева А.С., Ненова Г.С., Макарова О.В.	87
72.	МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ КРАХМАЛА Коваленчикова К.Н., Васильчук Ю.Г., Василевская М.Н.	88
73.	О ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ МАСС НА ОСНОВЕ ЗАМЕНТЕЛЕЙ САХАРА И МОЛОКА Яблонская Д.В., Веренич Т.А., Новожилова Е.С.	89
74.	РАЗРАБОТКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА Сорокина Ю.А., Машкова И.А.	90
75.	ВЛИЯНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРАБОТКИ ЯГОД НА КАЧЕСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ Зарипова М.Ж., Хайдар-Заде Л.Н.	91
76.	ЛЕКАРСТВЕННЫЕ РАСТЕНИЯ УЗБЕКИСТАНА В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ Муродова И.Н., Хайдар-Заде Л.Н.	92
77.	ПРИМЕНЕНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ В ПРОИЗВОДСТВЕ СУХАРЕЙ Рахматова Н.Ж., Атамуратова Т.И., Васиёв М.Г.	93
78.	СЕМЕНА ШАЛФЕЯ ИСПАНСКОГО (SALVIA HISPANICA) – ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ Рахмонов К.С., Хайдар-Заде Л.Н.	94
79.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ Овдиенко И.С., Положишников Л.А.	95
80.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ СОЕОВОГО ШРОТА, ОБРАБОТАННОЙ ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ И УЛЬТРАТОНКИМ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕМ В ТЕХНОЛОГИИ ПЕЧЕНЬЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ Ванг Фанг, Цзе Цзэн, Сукманов В.А.	96
81.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНО - ЖИРОВЫХ СМЕСЕЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПЕЧЕНЬЯ Джураева Н.Р., Исабаев И.Б.	97
82.	ФАРМАКОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ СМЕСЕЙ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ Жаббарова С.К., Исабаев И.Б.	98
83.	РАЗРАБОТКА ТРЕБОВАНИЙ К СЫРЬЮ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНЦЕНТРАТОВ НАПИТКОВ РАДИОПРОТЕКТОРНОГО И ДЕТОКСИКАЦИОННОГО ДЕЙСТВИЯ Болмотова А.А., Урбанчик Е.Н.	99

84.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗЕРНА СОИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗЕРНОВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА Хлус Р.М., Урбанчик Е.Н.	100
85.	АНАЛИЗ СЫРЬЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СНЕКОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Томашов В.А., Гуринова Т.А., Гуляев К.К.	101
86.	ПОРОШКООБРАЗНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ Карпикова А.А., Рублевская Е.А., Урбанчик Е.Н.	102
87.	ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ СЕМЯН ЛЬНА НА ВЫХОД И КАЧЕСТВО РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА Грапова А.Н., Жилинская А.С., Прохорцова Т.В.	103
88.	СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ОТБЕЛКИ ХЛОПКОВОГО МАСЛА Муслимов Б.Б., Хамраева М.К., Исматов С.Ш.	104
89.	РАСШИРЕНИЕ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ ПЕРЕЭТЕРИФИЦИРОВАННЫХ ЖИРОВ Олтиев А.Т.	105
90.	МОДЕЛИРОВАНИЕ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ НАСЫЩЕНИЯ ХЛОПКОВОГО МАСЛА Ходжиев Ш.М., Мажидов К.Х.	106
91.	АНАЛИЗ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА КУПАЖИРОВАННЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ Худайкулов А.Ш., Исабаев И.Б.	107
92.	ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ВЫСОКООПУЩЕННЫХ СЕМЯН ХЛОПЧАТНИКА Хакимов Ш.Ш., Мажидов К.Х.	108
93.	КАЧЕСТВО И АССОРТИМЕНТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ШОРТЕНИНГОВ ИЛИ ЖИРОВ ЦЕЛЕВОГО НАЗНАЧЕНИЯ Сабирова Н.Н., Абдурахимов С.А.	109
94.	ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ТЕХНОЛОГИЮ ЭКСТРАКЦИИ ЖМЫХА НЕТРАДИЦИОННЫХ МАСЛИЧНЫХ СЕМЯН Кайимов Ф.С., Мажидов К.Х.	110
95.	ТЕХНОЛОГИЯ ПОСТАДИЙНОЙ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ХЛОПКОВОГО МАСЛА Сатторов К.К.	111
96.	НОВЫЕ СПОСОБЫ ТЕХНОЛОГИИ ДЕЗОДОРАЦИИ МАСЕЛ Хужакулова Д.Ж., Мажидов К.Х.	112
97.	ГИДРОГЕНИЗАЦИЯ ХЛОПКОВОГО МАСЛА НА КАТАЛИЗАТОРАХ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ Мажидова Н.К., Кадиров Ю.К.	113
98.	ЗНАЧЕНИЕ СОРТА В СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ ПРОИЗВОДСТВА КАРТОФЕЛЯ Холова Ш.	114

99.	РАСТИТЕЛЬНЫЙ ГОРОХОВЫЙ КОНЦЕНТРАТ – АЛЬТЕРНАТИВА ДОРОГИМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ Макаринская А.В., Турпунова Т.М., Егоров Б.В.	115
100.	ИССЛЕДОВАНИЕ КОРМОВЫХ ДОСТОИНСТВ МУЧКИ СПЕЛЬТЫ Швец Ю.В., Бордун Т.В.	116
101.	ИЗМЕНЕНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА КОМБИКОРМОВ ПРИ ХРАНЕНИИ Исмазова Ш.Н., Исабаев И.Б.	117
102.	ВЛИЯНИЕ ВНЕСЕНИЯ ТРЕПЕЛА В РАЦИОН ДЛЯ КУР-НЕСУШЕК НА КАЧЕСТВО ЯИЦ Галиновский М.В., Рукшан Л.В.	118
103.	АНАЛИЗ РАЦИОНОВ И КОРРЕКТИРОВКА СОСТАВА КОМБИКОРМОВ ДЛЯ КОРОВ Линкевич В.Ю., Рукшан Л.В.	119
104.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛЛЮСКОВ Драч А.Л., Воецкая Е.Е.	120
105.	ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ГРАНУЛИРОВАННЫХ ПРЕМИКСОВ Макаринская А.В., Егоров Б.В.	121
106.	ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ – ПЕРСПЕКТИВНЫЙ КОМПОНЕНТ КОМБИКОРМОВ Пудлич А.А., Малаки Ф.С., Чернега И.С.	122
107.	ЧЕСНОК КАК ПОДКОРМКА К ОСНОВНОМУ РАЦИОНУ ЛОШАДЕЙ Сандуляк В.О., Цюндык А.Г.	123
108.	ИНДЕЙКОВОДСТВО – ПЕРСПЕКТИВНАЯ ОТРАСЛЬ ХОЗЯЙСТВА Ткаченко Е.А., Ворона Н.В.	124

СЕКЦИЯ 3 « ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»

109.	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР БЛЮД СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ Сивенкова Н.О., Протащик А.А., Василенко З.В., Пискун Т.И.	125
110.	ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА СЛАДКОГО БЛЮДА «ВИТАМИННЫЙ МИКС» ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ИММУНИТЕТА Горбачева Е.П., Василенко З.В., Федорова И.П.	126
111.	ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПЛАНИРОВАНИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЦЕССА ГИДРОЛИЗА ПРОТОПЕКТИНА ВЫЖИМОК ЯБЛОК Михалева Е.С., Василенко З.В., Лазовикова Л.В.	127
112.	ВЛИЯНИЕ ОСНОВНЫХ РЕЖИМНЫХ ПАРАМЕТРОВ ГИДРОЛИЗА ВЫЖИМОК ЯБЛОК НА СТУДНЕОБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ПЕКТИНА Михалева Е.С., Василенко З.В., Лазовикова Л.В.	128

113. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ МУКИ АМАРАНТОВОЙ, КУКУРУЗНОЙ И РИСОВОЙ НА ПЕНООБРАЗУЮЩИЕ СВОЙСТВА СЫРОГО ЯИЧНОГО БЕЛКА 129
Шевчук Е.В., Долгакова М.А., Василенко З.В., Редько-Бодмер В.В.
114. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВАНИЯ МУКИ АМАРАНТОВОЙ, КУКУРУЗНОЙ И РИСОВОЙ НА ПЕНООБРАЗУЮЩИЕ СВОЙСТВА СЫРОГО ЯИЧНОГО БЕЛКА 130
Шевчук Е.В., Долгакова М.А., Василенко З.В., Редько-Бодмер В.В.
115. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ДИАБЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 131
Краснокутская Н.А., Пехтерева Н.Т.
116. ПОДБОР СЫРЬЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ НОВЫХ РЕЦЕПТУР СЛАДКИХ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 132
Щеблыкина Н.А., Догаева Л.А.
117. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ РЕЦЕПТУРЫ БЛЮДА САЛАТ «ЗДОРОВЬЕ» 133
Городов М.С., Чуев С.А.
118. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФИРМЕННОГО БЛЮДА ТИПА «ТИМБАЛЬ» 134
Журавлева А.Б., Кравец Е.В.
119. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЛАДКИХ БЛЮД 135
Курбанова Д.Ш., Андржайчак Я.А., Лимарева Н.С.
120. РАЗРАБОТКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН 136
Ющенко В.С., Алексенко М.В., Щедрина Т.В.
121. ИССЛЕДОВАНИЕ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ В НЕКОТОРЫХ ДИКОРАСТУЩИХ ЯГОДАХ 137
Ибрагимов Г.С., Касумова А.А.
122. ИССЛЕДОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО СОСТАВА ШИПОВНИКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОКА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ 138
Искендерли Э.Р., Набиев А.А., Касумова А.А.
123. ИССЛЕДОВАНИЕ БИОХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПЛОДОВ ХУРМЫ СОРТОВ ХИАКУМЕ И ХАЧИА ПРИ ХРАНЕНИИ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ 139
Курбанова С.О., Набиев А.А.
124. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА РАЗНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ТЫКВЫ 140
Кязимова И.А., Набиев А.А.
125. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ ИЗ ДИКОРОСОВ 141
Гасанова Х.Т., Тагиев М.М.
126. БЕЛЫЙ ЧАЙ - «ЭЛИКСИР БЕССМЕРТИЯ» 142
Асадова Г.В., Бабаева У.А.

127. РУБЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ, ОБОГАЩЕННЫЕ КАЛЬЦИЕМ ДЛЯ 143
 ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
 Козлова Д.С., Василенко З.В., Березнева Т.В.
128. О НЕОБХОДИМОСТИ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА МЯСОПРОДУКТОВ, 144
 ОБОГАЩЕННЫХ КАЛЬЦИЕМ
 Козлова Д.С., Василенко З.В., Березнева Т.В.
129. ВЛИЯНИЕ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЖМЫХА ЛЬНЯНОГО НА 145
 ЖИРОУДЕРЖИВАЮЩУЮ, ЭМУЛЬГИРУЮЩУЮ СПОСОБНОСТИ И СТАБИЛЬНОСТЬ
 ЭМУЛЬСИИ
 Клиничук Д.А., Карасева В.Н., Букач Н.А., Василенко З.В., Кучерова Е.Н.
130. ВЛИЯНИЕ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЖМЫХА 146
 ЛЬНЯНОГО
 Клиничук Д.А., Жуков А.Ю., Шумская М.Л., Василенко З.В., Кучерова Е.Н.
131. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ИЗ ЗЕРЕН ГОРОХА 147
 Хурсин М.В., Шевелев И.Д., Василенко З.В., Ветошкина О.А.
132. ВЛИЯНИЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ИЗ ЗЕРЕН ГОРОХА НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ 148
 СВОЙСТВА МОДЕЛЬНЫХ ФАРШЕВЫХ СИСТЕМ И ВЫХОД ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ
 ИЗДЕЛИЙ
 Хурсин М.В., Шевелев И.Д., Василенко З.В., Ветошкина О.А.
133. ВЛИЯНИЕ СТРЕССА ЖИВОТНЫХ НА ВОЗНИКНОВЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ 149
 ПОРОКОВ МЯСА
 Харкевич Л.Ю., Шкабров О.В.
134. TECHNOLOGY OF LOW-SALT EMULSION MEAT PRODUCTS WITH THE ADDITION OF 150
 SOY PROTEIN ISOLATE AND HIGH PRESSURE TREATMENT
 Li Yanping, Sukmanov V.A., Ma Hanjun
135. ПРЕДПОСЫЛКИ К РАЗРАБОТКЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ АЛЛЕРГЕНАМИ В МЯСНОЙ 151
 ПРОМЫШЛЕННОСТИ НА ОСНОВЕ РИСК-ОРИЕНТИРОВАННОГО ПОДХОДА
 Крюченко Е.В., Чернуха И.М.
136. ФОТОМЕТРИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА БИОПЛЕНОК *LISTERIA* 152
MONOCYTOGENES
 Соколова О.В., Юшина Ю.К.
137. УСИЛЕНИЕ АРОМАТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ 153
 Синенко Т.П., Балаклея Д.Н., Дубова Г.Е.
138. ЭКСТРАГИРОВАНИЕ СУБКРИТИЧЕСКОЙ ВОДОЙ ШЕЛУХИ ЛУКА И 154
 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛУЧЕННЫХ ЭКСТРАКТОВ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСА И МЯСНЫХ
 ПРОДУКТОВ
 Супрун А.В., Сукманов В.А.
139. ГРЕЦКИЙ ОРЕХ МОЛОЧНО-ВОСКОВОЙ СПЕЛОСТИ – БИОЛОГИЧЕСКИ ЦЕННЫЙ 155
 ИСТОЧНИК ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ БЛЮД РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
 Черненко Ю.С., Бала В.П., Тюрикова И.С.

140.	РАЗРАБОТКА ОПТИМАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА АДСОРБЦИОННОЙ ОЧИСТКИ И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ Хамроева М.К., Муслимов Б.Б., Исматов С.Ш.	156
141.	ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОМПОЗИЦИЙ ДЛЯ ЖИРОВАНИЯ КОЖ НА ОСНОВЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ХЛОПКОВОГО МАСЛА Бахриддинова Н.М.	157
142.	ИЗМЕНЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА СВИНИНЫ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПОРОКАМИ В ПРОЦЕССЕ АВТОЛИЗА Резниченко В.Д., Харкевич Л.Ю., Шкабров О.В.	158

СЕКЦИЯ 4 «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

143.	ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ПАХТЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СМЕТАНЫ НА ОСНОВЕ ФЕРМЕНТНОЙ БИОКОНВЕРСИИ БЕЛКОВ МОЛОКА Чеканова Ю.Ю., Малькова Е.В., Скокова О.И.	159
144.	ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ПАХТЫ НА КАЧЕСТВО КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ Подрябинкина А.А., Деркач Л.Н., Гурская Е.С., Шингарева Т.И., Куприец А.А.	160
145.	ПРИМЕНЕНИЕ МИКРОПАРТИКУЛЯТА СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ БЕЛКОВОЙ ПРОДУКЦИИ СПОСОБОМ ТЕРМОКИСЛОТНОЙ КОАГУЛЯЦИИ Барсуков В.В., Чегодаева П.Г., Шингарева Т.И.	161
146.	ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА МОЛОЧНУЮ ПРОДУКТИВНОСТЬ КОРОВ Рогач А.С., Чаплинская Я.Н., Павлистова Н.А.	162
147.	РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ МОРОЖЕНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ Лугина А.В., Соколов А.И., Павлистова Н.А.	163
148.	ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С СИРОПАМИ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ Гришкевич Ю.А., Шульдова В.А., Шуляк Т.Л.	164
149.	СОЗДАНИЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ СМЕСИ КОРОВЬЕГО И КОЗЬЕГО МОЛОКА Рящина Ю.А., Яковлева М.Р., Гуца Н.Ф.	165
150.	СОЗДАНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С УЛУЧШЕННЫМИ СТРУКТУРНО- МЕХАНИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ Рыбакова Ю.А., Камисарова Н.А., Гуца Н.Ф., Скокова О.И., Меженина И.А.	166
151.	ВЫМОРАЖИВАНИЕ ВОДЫ В СМЕСЯХ МОРОЖЕНОГО С КРАХМАЛЬНОЙ ПАТОКОЙ В ПРОЦЕССЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКИ Басс О.А., Полищук Г.Е.	167
152.	НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ СОСТАВА НОВОГО ВИДА МОРОЖЕНОГО С КОМБИНИРОВАННЫМ СОСТАВОМ СЫРЬЯ Устименко И.Н., Полищук Г.Е.	168