

Содержание

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА, ПРОИЗВОДИМОГО ИЗ МОЛОКА НА ЗАКВАСКЕ РИСОВОГО ГРИБА

Т.И. Шингарева, Т.Л. Шуляк, А.А. Курпиец

Исследованы технологические параметры производства нового вида кисломолочного продукта на молочной закваске рисового гриба. Изучено влияние режимов пастеризации молока, сквашивания и созревания на физико-химические, реологические и органолептические показатели качества вырабатываемой продукции. Разработана технология производства нового вида кисломолочного продукта на молочной закваске рисового гриба. Исследованы показатели качества и микробиологические свойства нового вида кисломолочного продукта и их изменение в процессе хранения.

ХАРАКТЕРИСТИКА БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЕЛКОВ КОНЦЕНТРАТА «БЕЛПРО»

З.В. Василенко, А.В. Акулич, Е.Н. Рогова

Исследована биологическая ценность концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО» из гольевого спилка крупного рогатого скота. Определен аминокислотный состав белков концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО» в сравнении с аминокислотным составом белков гольевого спилка крупного рогатого скота и импортной белковой добавки «NovaPro». Охарактеризована перевариваемость белков концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО» в сравнении с перевариваемостью белков гольевого спилка крупного рогатого скота и белковой добавки «NovaPro». Выявлено, что концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО» характеризуется высокой перевариваемостью. Показана возможность и перспективность использования концентрата «БЕЛПРО» при производстве колбасных изделий.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АМИНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА БЕЛКОВ МУКИ ИЗ ЗЕРЕН ГОРОХА СОРТА «ФАРАОН» И ГОРОХОВОЙ МУКИ МАРКИ «РЕАТЕХ»

З.В. Василенко, А.В. Акулич, О.А. Ветошкина

Изучен аминокислотный состав и биологическая ценность белков муки из зерен гороха сорта «Фараон» и гороховой муки марки «РЕАТЕХ», полученной методом экструзии. Определено, что белки муки из зерен гороха сорта «Фараон» отличаются более высокими значениями показателей, характеризующих биологическую ценность, чем белки гороховой муки марки «РЕАТЕХ».

Показано, что как мука из зерен гороха сорта «Фараон», так и гороховая мука марки «РЕАТЕХ» могут быть использованы в качестве добавок при производстве мясопродуктов и как основной компонент комбинированных мясных изделий.

ИССЛЕДОВАНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ПШЕНИЧНОГО КАК СЫРЬЕВОГО КОМПОНЕНТА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Р.Г. Кондратенко, Е.Н. Урбанчик, Е.М. Паркалова, Т.Л. Щуплякова

Исследован химический состав продукта ферментированного пшеничного. Проведен сравнительный анализ химического состава и физико-химических показателей качества продукта ферментированного и пшеничной муки высшего и 1 сортов. Проанализирована возможность использования продукта ферментированного пшеничного для получения хлебобулочных изделий функционального назначения.

РАЗРАБОТКА НАУЧНО ОБОСНОВАННОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ ДИЕТЫ

З.В. Василенко, В.В. Редько-Бодмер

Исследованы технологические свойства и научно обосновано использование нескольких видов безглютеновой муки при разработке технологии и рецептуры кулинарного изделия. Показана целесообразность комбинирования рецептурного состава для достижения оптимального значения аминокислотного сора белка, увеличения содержания кальция и придания кулинарному изделию статуса функционального продукта питания.

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОМБИКОРМОВ ДЛЯ КАРПА КОМПОНЕНТОВ, СОДЕРЖАЩИХ КАРОТИНОИДЫ

Л.В. Рукшан, Ж.В. Кошак, Д.В. Долгая

Изучены традиционные и нетрадиционные компоненты комбикормов для карпа. Определено содержание каротиноидов в них. Разработаны рецепты и выработаны комбикорма, в состав которых входили компоненты, содержащие наибольшее количество каротиноидов. Проведено кормление товарного карпа комбикормами, в состав которых входили кормовые добавки-красители «Эко Золотой» и «Кантаксантин». Проведен анализ мышц карпа. Определены оптимальные дозировки добавок «Эко Золотой» и «Кантаксантин» в комбикорма и время кормления карпа.

РАЗРАБОТКА НАУЧНО ОБОСНОВАННОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПЕКТИНА ИЗ ВЫЖИМОК ЯБЛОК

З.В. Василенко, В.И. Никулин, Л.В. Лазовикова

Изучено влияние параметров подготовки выжимок яблок к гидролизу и параметров процесса гидролиза протопектина с целью разработки научно обоснованной энергосберегающей технологии получения пектина, позволяющей извлекать максимальное количество пектина с высокими показателями качества.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЖМЫХА ЛЬНЯНОГО

З.В. Василенко, А.М. Мазур, Е.Н. Кучерова

Исследованы органолептические показатели качества жмыха льняного. Изучены влагосвязывающая и влагоудерживающая способности модельных фаршевых систем в зависимости от способа подготовки муки из жмыха льняного. Исследованы органолептические показатели качества вареных колбасных изделий из мяса птицы в зависимости от способа подготовки муки из жмыха льняного. Показано влияние способа подготовки жмыха льняного на показатели качества вареных колбасных изделий из мяса птицы.

КВАЛИМЕТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРОГНОЗИРОВАНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КОНСЕРВИРОВАННЫХ ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ

М.Л. Зенькова, Д.А. Бабич

Рассмотрена квалиметрическая модель для комплексной оценки качества консервированных вторых обеденных блюд с добавлением пророщенного зерна пшеницы. Данная модель включает в себя дерево свойств, а также «Дом качества», разработанный методом структурирования функции качества (СФК). Изучены потребительские свойства при проектировании продукта и представлены этапы структурирования функции качества (СФК) консервированных вторых обеденных блюд с добавлением пророщенного зерна пшеницы.

ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРОГА НА ОСНОВЕ КИСЛОТНОЙ КОАГУЛЯЦИИ БЕЛКОВ МОЛОКА С ПРИМЕНЕНИЕМ ХЛОРИДА КАЛЬЦИЯ И ТРАНСГЛЮТАМИНАЗЫ

О.И. Скокова, А.И. Пачковский, Ю.Ю. Чеканова

Исследовано совместное применение высокотемпературной обработки молока, хлорида кальция и трансглутаминазы при производстве творога на основе кислотной коагуляции белков молока. Показана целесообразность применения

фермента трансглутаминазы при производстве творога на основе кислотной коагуляции белков молока для увеличения выхода готового продукта, сокращения сырьевых ресурсов и снижения себестоимости готового продукта. Разработана ресурсосберегающая технология творога на основе кислотной коагуляции молочных белков с применением хлорида кальция и трансглутаминазы.

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА МОЛОКА ЗАГОТОВЛЯЕМОГО НА МОЛОЧНО-ТОВАРНЫХ ФЕРМАХ

Т.И. Шингарёва, В.А. Шариунов, С.В. Красноцкий

Рассмотрены вопросы состава молока заготавливаемого и повышения его качества на молочно-товарных фермах. Изучены факторы, оказывающие существенное влияние на сортность молока и микробиологические показатели: охлаждение, санитарно-гигиеническое состояние молочно-товарных ферм, бактофугирование. Проведен анализ зависимости состава молока от состояния здоровья животных, связанного с маститами. Приведены данные о нецелесообразности в настоящий период установки бактофуг на молочно-товарных фермах.

ТВЕРДАЯ ПШЕНИЦА КАК СЫРЬЕ ДЛЯ КРУПЯНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

И.С. Косцова, А.И. Лысенкова, Е.В. Годун

Приведены результаты исследований биохимических и физических свойств зерна твердой пшеницы, выращенного в условиях РБ: геометрические размеры, сферичность, крупность, выравненность, натура, масса 1000 зерен, стекловидность, плотность и объем зерновки. Установлен ряд корреляционных зависимостей между отдельными признаками качества зерна. Впервые приведена комплексная оценка технологических свойств и изучена возможность использования в качестве сырья для крупяного производства зерна твердой пшеницы, выращиваемой в РБ.

ЭФФЕКТИВНЫЕ СПОСОБЫ И ВИХРЕВЫЕ АППАРАТЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЫЛЕГАЗОВЫХ ВЫБРОСОВ ОТ МЕЛКОДИСПЕРСНЫХ ЧАСТИЦ

А.В. Акулич, В.М. Лустенков, А.А. Акулич

Рассмотрены новые способы очистки пылегазовых выбросов и разработанные для их реализации энергоэффективные вихревые аппараты на основе взаимодействующих закрученных потоков, в том числе групповые (батареи) пылеуловители противоточного и прямоточного типа. Представлены результаты экспериментальных исследований гидродинамики разработанных аппаратов. Рассмотрено влияние режимных и конструктивных параметров на гидравлическое сопротивление и эффективность улавливания мелкодисперсных частиц в вихревых пылеуловителях. Приведены результаты

промышленного внедрения вихревых пылеуловителей, разработанных авторами.

ПРИМЕНЕНИЕ ОБЪЕМНОГО И ВЕСОВОГО СПОСОБА ДОЗИРОВАНИЯ В ПИЩЕВОЙ И МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

А.В. Иванов, Т.И. Шингарева, Н.В. Иванова

Рассмотрены методы дозирования, применяемые для расфасовки молочной продукции, обладающей свойствами сыпучих материалов. Определены текстурные особенности творога, которые необходимо учитывать при подборе расфасовочного оборудования, чтобы отклонения по массе продукции не превышали стандартные. Определена возможность объемного метода дозирования для творога разной жирности и консистенции на предмет обеспечения точности продукции по массе.

НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОМБИКОРМОВ

В.А. Шаршунов, А.В. Червяков, С.В. Курзенков, О.В. Понталев, С.И. Козлов, П.Ю. Крупенин

Представлены перспективные направления и технические решения комбинированного воздействия на зерно и зерносмеси. Даны рекомендации по применению представленных технологических решений и по использованию продуктов обработки в рационах кормления животных и птицы.

МЕТОДИКА ПРОГНОЗИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ПАРОВОЗДУШНЫХ СРЕДАХ

А.А. Смоляк, Д.А. Смагин, М.Н. Смагина

Проведены теоретические и экспериментальные исследования процесса нагревания мясных рубленых изделий. Показано, что закономерности нестационарной теплопроводности однородных тел допустимо применять для пищевых продуктов (на примере мясных рубленых изделий), подвергаемых тепловой обработке в среде перегретого водяного пара. Выведены математические зависимости продолжительности жарки изделий эллипсоидной формы из натурального мясного фарша от радиуса, коэффициента температуропроводности и начальной температуры изделия, рекомендуемые к применению в производственной деятельности.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ В КУТТЕРЕ

А.Л. Желудков, С.В. Акуленко, К.К. Гуляев

Определены виды сырья для переработки в машинах для тонкого измельчения на предприятиях различных отраслей пищевой промышленности и комбинатах

общественного питания. Показана возможность использования куттера для измельчения сырья растительного происхождения (яблоко, тыква, сахарная свекла). Изучены некоторые аспекты измельчения белоксодержащего сырья, которые позволяют увеличить выход готовых колбасных изделий и снизить потери при производстве.

О НЕКОТОРЫХ НАПРАВЛЕНИЯХ СТРАТЕГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Ю.Е. Климова, Т.А. Волынцевич

Изучены основные тенденции рынка мяса и мясопродуктов в Республике Беларусь. Рекомендованы перспективные направления развития мясоперерабатывающих производств с учетом современных тенденций производства мясных продуктов и предпочтений потребителей для повышения эффективности деятельности организации.