

14-9786

ДУБЛЕТ

СОВРЕМЕННЫЙ ВЗГЛЯД НА ПРОИЗВОДСТВО

ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Материалы Международной научно-технической конференции молодых ученых, посвященной 95-летию ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина



78760-71

Современный взгляд на производство продуктов здорового питания : материалы Международной научно-технической конференции молодых ученых, посвященной 95-летию ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина (3–4 декабря 2013 г.) – Омск: ЛИТЕРА. – 260 с.

В сборник вошли статьи молодых ученых по переработке растительного и животноводческого сырья на продукты питания. Представлены материалы авторов из России, Казахстана, Украины и других стран ближнего и дальнего зарубежья.

Редакционная коллегия:

Председатель: **Петуховский Сергей Львович** – ректор ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А.Столыпина, к.с.-х. н., доцент;

Сопредседатель: **Подкорытов Олег Николаевич** – первый заместитель Министра сельского хозяйства и продовольствия Омской области;

Сопредседатель: **Гаврилова Наталья Борисовна** – проректор по научной работе ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина, д.т.н., профессор, Заслуженный деятель ВШ РФ;

Лисин Петр Александрович – д.т.н., профессор ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина;

Вокорина Елена Николаевна – начальник производства ООО «Манрос-М» филиала ОАО «Вимм – Билль – Данн», к.т.н.;

Воронова Тамара Дмитриевна – декан факультета пищевых технологий ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина;

Коновалов Сергей Александрович – зав. кафедрой продукты питания и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина;

Молибога Елена Александровна – доцент кафедры факультета пищевых технологий ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина;

Чарушин Владислав Васильевич – начальник научно-исследовательского отдела ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина.

СОДЕРЖАНИЕ

СЕКЦИЯ 1 ЭКОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ. БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО СЫРЬЯ.....	7
<i>Погорелова Н. А., Высокогорский В. Е., Пастухова А. И.</i> Взаимосвязь компонентов антиокислительной системы молока и крови коров больных послеродовым эндометритом.....	7
<i>Подольникова Ю. А., Лазарева О. Н., Высокогорский В. Е.</i> Содержание тиоловых групп коровьего и козьего молока.....	11
<i>Стрельчик Н. В., Погорелова Н. А., Мищенко Е. С.</i> Исследование состава микрофлоры молока-сырья хозяйств омской области».....	14
<i>Божко Н. В., Тищенко В. И.</i> Сокращение потерь рыбы-сырца при транспортировке.....	19
<i>Овсянникова Г. В., Копырина Л. Ю.</i> Производство молока сырого в условиях черноземья: качество, безопасность и технологическая пригодность.....	26
<i>Атабаева Б. С., Ошанова Д. С.</i> Микроорганизмы – основа для получения ферментных препаратов.....	34
<i>Атабаева Б. С., Ремеле В. В.</i> «Штаммы <i>aspergillusniger</i> – продуценты лимонной кислоты».....	38
<i>Аубакирова Д. С., Ошанова Д. С., Ремеле В. В.</i> Бактерии <i>bacillussubtilis</i> , как основа для контроля фитопатогенов – возбудителей болезней растений.....	43
<i>Волощенко Л. В., Волощенко С. С.</i> Научные подходы производства экологически безопасной плодово-ягодной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.....	47
<i>Павлова А. А., Верещазин А. Л.</i> Влияние водно-спиртовых экстрактов выюнка полевого (<i>convolvulusarvensis!</i>) на биометрические и физиолого-биохимические показатели гороха.....	51
<i>Лупанова О. А., Дерканосова Н. М., Гинс В. К.</i> Получение натурального красителя из листовой массы амаранта.....	55
<i>Рыбченко Т. В., Назаренко Я. С., Сучёк И.А.</i> Мониторинг качественных показателей молока сырого, производимого в омской области».....	61
СЕКЦИЯ 2 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.....	64
<i>Самченко О. Н., Мишина Е. Д.</i> Мясные паштеты на основе птицепродуктов».....	64
<i>Попова Н. Н., Столбовских Л. И.</i> Применение электрохимической активации в технологии сладких блюд повышенной биологической ценности».....	68

<i>Курчаева Е. Е., Лысенко Ю. В., Лютикова А. О., Максимов И. В., Кубасова А. Н.</i> Использование растительного сырья в технологии комбинированных изделий на мясной основе».....	71
<i>Уточкина Е. А. Решетник Е. И. Швецова С. Г.</i> «Научно-экспериментальное направление формирования пищевой и биологической ценности молочно-растительного продукта»	78
<i>Курчаева Е. Е., Максимов И. В., Лютикова А. О.</i> Мясной функциональный продукт, обогащенный биологически активными веществами.....	82
<i>Джанабекова Э. Б., Шаяхметова М. К., Лисин П. А.</i> Симплекс метод в оптимизации рецептурной смеси многокомпонентных кисломолочных продуктов.....	87
<i>Гуринова Т. А., Самуйленко Т. Д., Назаренко Е. А. Стутицкая Е. В.</i> Оптимизация работы заквасочных отделений хлебопекарных предприятий республики Беларусь.....	93
<i>Марченко Д. Ф.</i> «Проблемы и пути совершенствования питания школьников	97
<i>Демидова В. А.</i> , Использование пищевых волокон в производстве молочных продуктов.....	100
<i>Платова А. В., Автюхова О. В.</i> Исследование традиций и разработка фирменного блюда итальянской кухни	103
<i>Скоков А. П., Швец Е. А., Швец Л. А.</i> Особенности биотехнологии кисломолочного продукта из дикорастущих ягод.....	107
<i>Нечай Н. Л., Тоймбаева Д. Б., Каманова С. Г. Оспанкулова Г. Х.</i> , Использование УФ-облучения для усиления целлюлозолитической активности штамма <i>Trichoderma citrinoviride Ds 4</i> ».....	111
<i>Тоймбаева Д. Б., Каманова С. Г., Оспанкулова Г. Х.</i> Применение УФ-облучения для повышения целлюлозолитической активности штаммов-продуцентов.....	116
<i>Нургазиева А.С., Оспанкулова Г.Х., Полуботько О.В., Байкенов А.О.</i> Получение высокосахаренной патоки из крахмала сорго методами биотехнологии».....	123
<i>Каманова С. Г., Тоймбаева Д. Б., Оспанкулова Г. Х.</i> Применение рентген облучения для повышения целлюлозолитической активности штаммов».....	128
<i>Полуботько О. В., Литвяк В. В., Валентина В., Гульназым Х. О.</i> Исследование морфологической структуры нативных крахмалов зерновых культур казахстанской селекции».....	131
<i>Кондратенко Р. Г., Романюго О. А., Бобкова М. В.</i> Технологии заварных сортов хлеба с сокращенным производственным циклом.....	137
<i>Пономарева Е. И., Застрогина Н. М., Кустов В. Ю.</i> Инновационный	

способ получения обогатителей для хлеба повышенной пищевой ценности».....	141
<i>Прянишников В. В.</i> Инновационные технологии производства мясных полуфабрикатов.....	144
<i>Дэлгэрмаа С., Мунхцацрал Г.</i> Некоторые результаты исследования микрофлоры кумыса (кобыльего молока).....	151
<i>Савельева Ю. С., Молибога Е. А., Воронова Т. Д.</i> Создание качественно новых продуктов с заданными свойствами.....	153
<i>Вотинцев Ю. П., Гаврилова Н. Б.</i> Аналитическое обоснование использования заквасочных культур в производстве творожного продукта.....	159

СЕКЦИЯ 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО, СПЕЦИАЛЬНОГО И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

<i>Божко Н. В.</i> Использование антиоксидантов в технологии изготовления комбинированных продуктов.....	163
<i>Мартынова И. А., Каледина М. В.</i> Исследование возможности использования молочной сыворотки в качестве экстрагента биологически активных веществ из растительного сырья.....	163
<i>Алтынбаева Г. К.</i> Снижение пищевого дефицита минеральных веществ.....	172
<i>Бураковская Н. В.</i> Исследование некоторых биохимических, микробиологических показателей специального сырного продукта в процессе созревания.....	179
<i>Захарова Л. М., Лозманова С. С.</i> Исследование возможности использования пищевого волокна в производстве кисломолочного продукта.....	182
<i>Тарасова Е. Ю., Пасько О. В., Гаврилова Ю. А.</i> Использование приемов квалитметрии при разработке технологии ферментированного молочного продукта».....	185
<i>Чернопольская Н. Л.</i> Инновации в технологи ферментированных молокосодержащих продуктов.....	190

СЕКЦИЯ 4. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ

<i>Плешкова Н. А., Подзорова Г. А.</i> Разработка и исследование потребительских свойств новых формул бад к пище в форме гелей.....	194
<i>Шаймерденов Ж.Н., Сакенова Б. А.</i> Ценность полисахаридов льняного семени».....	200
<i>Сакенова Б. А., Темирова И. Ж.</i> Сравнительный анализ действия ферментов на выход фосфатидов.....	204
<i>Самусева Е. В.</i> Обзор современных методов обогащения молочных продуктов».....	208
<i>Абишева А.Б., Шуленова А.М.</i> Изучение качественных показателей йогурта в процессе хранения.....	212

<i>Абишева А.Б., Шуленова А.М.</i> Рентгеноспектральный микроанализ йогурта с фруктово-ягодной композицией.....	215
<i>Исаков А.В., Шуленова А.М., Абишева А.Б.</i> Алгоритм проектирования рецептуры йогурта для детского питания.....	217
<i>Исаков А.В., Шуленова А.М., Абишева А.Б.</i> Ускорители технологического процесса производства пищевых продуктов.....	223

СЕКЦИЯ 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, АППАРАТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. 227

<i>Вохмин В. С., Семёнова О. Л.</i> Влияние температуры на показатели качества пшеничной муки при сверхвысокочастотной обработке.....	227
<i>Дубровин П.В., Троянов Р.С.</i> Разработка и исследование механизированного способа и устройства для замораживания пищевых продуктов в блоках.....	232
<i>Лисин П.А., Мартемьянов Д.Б., Молибога Е.А.</i> Оценка дисперсного состава сухого молока распылительной сушильной установки «вра-4»....	237
<i>Потапов А. Н., Понамарева М. В., Мухлыгин М. В.</i> Экстрагирование ценных компонентов ячменя в роторно-пульсационном аппарате».....	245
<i>Потапов А. Н., Просин М. В., Мухлыгин М. В.</i> Экстрагирование в роторно-пульсационных аппаратах».....	248
<i>Иванец В.Н., Сухоруков Д. В., Бородулин Д. М.</i> Аппаратурное оформление процесса производства сухих завтраков».....	254