

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

*VI-я Международная
научная конференция студентов и аспирантов*

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ

24-25 апреля 2008 года

в двух частях

Часть 1

Могилев 2008

УДК 664 (082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор *Акулич А.В. (отв. редактор)*
к.э.н., доцент *Абрамович Н.В. (отв. секретарь)*
д.т.н., профессор *Василенко З.В.*
д.т.н., профессор *Хасанишин Т.С.*
к.т.н., доцент *Тимофеева В.Н.*
д.х.н., профессор *Роганов Г.Н.*
к.т.н., доцент *Косцова И.С.*
к.т.н., доцент *Шингарева Т.И.*
к.т.н., доцент *Масанский С.Л.*
к.э.н., доцент *Сушко Т.И.*
к.т.н., доцент *Киркор А.В.*
к.т.н., доцент *Кирик И.М.*
к.т.н., доцент *Щемелев А.П.*
ст. препод. *Кондрашова И.А.*
вед. инженер НИСа *Сидоркина И.А.*

Содержание и качество статей являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI
Т38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24-25 апреля 2008 г.,
Могилев /УО «Могилевский государственный университет
продовольствия»; редкол.: А.В.Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев:
УО МГУП, 2008. – 321 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VI 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

© УО «Могилевский государственный
университет продовольствия»

УДК 637.141.8:663.031.1

**ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ
ДИАБЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Н.А. Могиланская, И. Рожкова, О. Резникова
Научный руководитель – Т.А. Лысогор, к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

Для профилактики прогрессирования сахарного диабета наряду с медикаментозной терапией, населению необходимо употреблять функциональные продукты, содержащие различные добавки профилактического назначения (клетчатку, пектин, витаминные препараты), заменители сахара (аспартам, ксилит, сорбит и другие). Рекомендовано включать нежирные и маложирные молочные продукты, а также растительное сырье, обладающее сахаропонижающими и общеукрепляющими свойствами. Диетическое питание должно содержать повышенное количество аскорбиновой кислоты, для чего в рацион вводят богатые ими продукты (шиповник, смородина, земляника, листья шелковицы и др.). Употребление функциональных продуктов диабетического назначения наряду с соблюдением режима питания и активного образа жизни, является одной из важнейших составляющих в лечении СД II типа.

Одним из рациональных путей решения данной проблемы является расширение ассортимента функциональных молочных продуктов диабетического назначения, поскольку эти продукты являются традиционными в питании украинцев. Сегодня на потребительском рынке продуктов диабетического назначения молочные продукты представлены, в основном, сладкими йогуртами, творожными десертами и мороженым с заменителями сахара. Традиционно употребляемые здоровым населением Украины ферментированные молочные напитки (кефир, простокваша, ряженка, ацидофилин и пр.), которые были бы рекомендованы для диабетического питания, на рынке страны отсутствуют. Это объясняется тем, что нет научно-обоснованных и клинически исследованных технологий производства данных продуктов. Поэтому на кафедре технологии молока и сушки пищевых продуктов Одесской национальной академии пищевых технологий осуществляется разработка научных рекомендаций к технологиям ферментированных напитков диабетического назначения на молочной основе.

Основными компонентами ферментированных молочных продуктов диабетического назначения являются: цельное и обезжиренное молоко, масло оливковое рафинированное и дезодорированное, масло соевое рафинированное и дезодорированное, экстракт шиповника, пектин или пищевые волокна, биологически активная добавка (БАД) «Селен Активный», витамины С и Е.

Включение в состав ферментированных напитков диабетического назначения данных рецептурных компонентов обусловлено современными требованиями нутрициологии к продуктам питания для диабетиков.

Для производства ферментированных напитков диабетического назначения следует особое внимание уделять выбору заквасочных композиций, которые в большей степени утилизируют глюкозу, образующуюся при ферментативном гидролизе лактозы, поскольку усвоение глюкозы в организме человека осуществляется с участием инсулина, тогда как усвоение галактозы и фруктозы – без него. Наиболее перспективным в данном направлении является составление синбиотических комплексов, включающих выбранные заквасочные композиции с высокой β -галактозидазной активностью, про- и пребиотики.

Разработанные ферментированные молочные напитки диабетического назначения имеют высокие органолептические, антиоксидантные, пробиотические характеристики и нормируемые физико-химические показатели.

Использование перечисленных рецептурных компонентов дало возможность разработать научно-обоснованные технологии ферментированных молочных напитков диабетического назначения с длительным сроком хранения.