

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 [637.14:641.85].022.36

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МОЛОЧНЫХ ПУДИНГОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ СТАБИЛИЗАТОРОВ

В.В. Вангулов, О.М. Соболевская

**Научный руководитель – Л.А. Величко, к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

В последнее время в Украине происходит интенсивное развитие молочной промышленности, внедрение новых прогрессивных технологий производства молочных продуктов. Много молокоперерабатывающих предприятий уделяют значительное внимание производству цельномолочной продукции.

С целью расширения ассортимента цельномолочных продуктов, обладающих повышенными вкусовыми и питательными свойствами, была усовершенствована технология производства желеобразного продукта – молочного пудинга за счет использования современных стабилизационных систем.

Использование стабилизаторов позволяет улучшить внешний вид и вкусовые свойства продукта; повысить пластичность; предупредить процесс синерезиса при хранении готового продукта; увеличить продолжительность хранения и т.д. Правильно подобранный стабилизатор является гарантией получения продукции стабильно высокого качества. Современные стабилизаторы, которые используют в молочной промышленности, представляют собой вещества с большой молекулярной массой. Эти молекулы настолько большие, что позволяют эффективно связывать влагу в системах, тем самым придавать высокий уровень вязкости конечным продуктам. Как правило, современные стабилизаторы представляют собой смесь из нескольких стабилизаторов.

Молочные заводы Украины успешно освоили производство различных продуктов с использованием импортных стабилизационных систем. Однако растущая конкуренция на молочном рынке заставляет задуматься о дальнейшем использовании дорогих зарубежных стабилизаторов и искать свои, качественные и более дешевые аналоги.

При проведении исследований за основу были взяты технология и рецептура молочного пудинга, разработанная во Всероссийском научно-исследовательском институте молочной промышленности (г. Москва, Россия). В качестве стабилизатора при производстве молочного пудинга использовали: и стабилизационные системы «Ультра-текс» для сметаны и йогурта (Украина). В контрольных образцах использовали модифицированный крахмал.

Стабилизационные системы «Ультра-текс» рекомендованы к использованию в пищевой промышленности при производстве молочных продуктов, мороженого, кетчупов, соусов, майонезов и приправ. По внешнему виду – это сыпучая масса, в которой допускается присутствие частиц разных размеров, неплотно образованных комочков, которые рассыпаются

при легком надавливании. Вкус и запах – нейтральные, без наличия затхлого запаха и привкуса плесени. Цвет от белого до кремового.

Проведенные исследования показали, что лучшие органолептические показатели имели образцы, при производстве которых использовали стабилизационные системы «Ультра-текс» для сметаны и йогурта. Использование модифицированного крахмала приводило к получению продукта с излишне густой консистенцией и явно выраженным привкусом стабилизатора.

Кроме того, использование стабилизационных систем «Ультра-текс» для сметаны и йогурта позволило уменьшить массу стабилизатора в рецептурах молочного пудинга и, как следствие, уменьшить себестоимость готовой продукции.

Разработанные ВНИМИ рецептуры предусматривали использование в качестве наполнителей ваниль, какао и кофе. Нами был расширен ассортимент пудингов за счет использования таких натуральных наполнителей как банан, яблоко, апельсин.

На основании проведенных исследований была усовершенствована технологическая схема производства молочного пудинга и разработаны рецептуры с учетом использования современных отечественных стабилизационных систем «Ультра-текс» для сметаны и йогурта.