

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 *Хасаншин 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»

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ГЕРОДИЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Ю.А. Арбекова, О.Г. Казакова, Ю.П. Марченко
Научный руководитель – В.Н. Тимофеева, к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Окружающая среда оказывает огромное влияние на состояние организма человека в целом. Загрязнение воды, почвы, воздуха продуктами техногенного производства способствует ухудшению состояния здоровья населения. Поэтому при разработке геродиетического питания помимо основных принципов здорового питания необходимо учитывать экологическую ситуацию и корректировать питание пожилых людей в соответствии с ней. В связи с этим, немаловажным является включение в суточный рацион питания продуктов защищающих организм человека от неблагоприятного воздействия окружающей среды.

В условиях неблагоприятной экологической обстановки сложившейся в нашей республике в результате взрыва на ЧАЭС возникает необходимость в обеспечении рациона питания веществами способными адсорбировать и выводить радионуклиды и тяжелые металлы из организма человека.

В проектируемых нами рецептурных композициях поставленная цель достигается путем подбора и включения в рецептуры ингредиентов с заданными свойствами. Данные компоненты содержат вещества, обладающие ионнообменными свойствами.

Во всех рецептурных композициях в качестве компонента рецептур включен порошок морской капусты. Морская капуста - источник альгиновой кислоты и ее солей. Эти полисахариды являются эффективными энтеросорбентами и способствуют выведению радионуклидов и тяжелых металлов из организма человека. Использование морской капусты также дополнительно обогатит рецептуры пищевыми волокнами, витаминами, минеральными элементами, особенно йодом, его органическими соединениями.

В связи с радиоактивным загрязнением окружающей среды и недостатком йода в продуктах питания обогащение продуктов органическими соединениями йода является актуальным для республики Беларусь. Как правило, при производстве продуктов питания в качестве добавки обогащающей продукт йодом используется неорганический йодид калия. Широкое распространение среди производителей получило добавление в производимые ими продукты питания йодированной поваренной соли обогащенной йодидом калия. Однако данное соединение является очень неустойчивым и легко улетучивается как при технологической переработке, так и в процессе дальнейшего хранения таких продуктов. Наиболее эффективным является использование органических соединений йода.

С возрастом снижается процесс усвоения витаминов и минеральных элементов в желудочно-кишечном тракте. В пожилом возрасте эти изменения проявляются нарушениями, которые принято считать "старческими". Так, при недостатке йода у пожилых людей ослабевает иммунитет, увеличивается количество инфекционных и простудных заболеваний, страдает сердечно - сосудистая система, развивается атеросклероз, ухудшается память и внимание. Особенностью данных изменений является то, что они не устранимы обычными медикаментозными средствами. В связи с этим, рацион пожилого человека требует особой корректировки по содержанию незаменимых нутриентов.

Нами разработаны рецептуры продуктов питания для людей пожилого возраста с использованием морской капусты как естественного природного источника альгинатов и йода.

Комбинация морской капусты с другими растительными компонентами, а также мясным сырьем делает данные рецептуры более сбалансированными по основным незаменимым факторам питания.