

Министерство образования Республики Беларусь  
Учреждение образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия»

# **ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

*Тезисы докладов VIII Международной научной конференции  
студентов и аспирантов*

**26 – 27 апреля 2012 года**

*В двух частях*

**Часть 1**

Могилев  
2012

УДК 664 (082)

ББК 36.81я43

Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)

к.т.н., доцент Абрамович Н.В. (отв. секретарь)

д.т.н., профессор Василенко З.В.

д.т.н., профессор Хасаншин Т.С.

д.х.н., профессор Роганов Г.Н.

к.т.н., доцент Тимофеева В.Н.

к.т.н., доцент Косцова И.С.

к.т.н., доцент Шингарева Т.И.

к.т.н., доцент Болотько А.Ю.

к.т.н., доцент Киркор А.В.

к.т.н., доцент Кирик И.М.

к.т.н., доцент Кожевников М.М.

к.э.н., доцент Ефименко А.Г.

к.т.н., доцент Мирончик А.Ф.

к.т.н., доцент Щемелев А.П.

ассистент Крюковская Т.В.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов

**Техника и технология пищевых производств:** тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2012. – 264.

ISBN 978-985-6979-36-4(Ч. 1).

ISBN 978-985-6979-35-7.

Сборник включает тезисы докладов участников VIII 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 978-985-6979-36-4(Ч. 1)**

**ISBN 978-985-6979-35-7**

© Учреждение образования  
«Могилевский государственный  
университет продовольствия», 2012

## **ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОРОШКА ТОПИНАМБУРА ДЛЯ ОЦЕНКИ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОМБИНИРОВАННЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

**Арбскова Ю.А., Логвинец В.Е.**

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Химический состав пищевых продуктов определяет их органолептические характеристики, специфический флейвор присущий каждому продукту. Как правило, выбор потребителем того или иного продукта питания базируется на органолептической привлекательности продукта. Поэтому при разработке комбинированных продуктов для геродиетического питания необходимо учитывать не только их сбалансированность по питательным веществам, но и их органолептические показатели. Пищевой продукт должен формировать у потребителя приятные органолептические ощущения, желание приобрести данный продукт снова.

Нами были разработаны комбинированные растительно-мясные консервированные продукты для питания людей старших возрастных групп с топинамбуром, сбалансированные по белку и жиру, кальцию, фосфору и магнию, отличающиеся низкой энергетической ценностью. В ходе проведения испытаний пристальное внимание было уделено изучению органолептических показателей, в частности запаха и вкуса порошка и восстановленного пюре топинамбура. Порошок топинамбура и пюре, полученное из него, характеризуются нюансами вкуса, которые могут повлиять на качество геродиетических консервов и придать готовому продукту такие вкусовые ощущения как травянистый вкус, горечь, терпкость, стойкость, устойчивое послевкусие.

Для объективного органолептического анализа порошка топинамбура и восстановленного пюре топинамбура были подобраны словесные описания (дескрипторы), количественно оцененные в дальнейшем в ходе дегустационных испытаний. Для однозначного понимания применяемых дескрипторов использовали органолептический словарь согласно ISO 5492. Интенсивность возникновения того или иного признака выражали числовой шкалой минимальное значение которой соответствовало 0, максимальное значение – 5. При этом 0 характеризовал полное отсутствие признака, 5 – максимальную интенсивность признака. Полученные в ходе органолептических испытаний данные заносились в дегустационные листы, подвергались статистической обработке и использовались для построения профилей запаха и вкуса.

Для сравнения органолептических характеристик готовых геродиетических консервов было предложено несколько образцов с одинаковым качественным, но различным количественным компонентным составом. Использование компьютерной программы способствовало подбору оптимальных вариаций компонентного состава рецептов без существенного изменения химического состава геродиетических консервов. Образцы консервированных продуктов, предоставленные для дегустации анализировались в порядке увеличения массовой доли топинамбура в готовом продукте. В ходе органолептических испытаний оценивали гармоничность запаха и вкуса готового продукта, наличие посторонних запаха и вкуса, стойкость и устойчивое послевкусие.

*Научное издание*

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ  
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

*Тезисы докладов VIII Международной научной конференции  
студентов и аспирантов*

26 – 27 апреля 2012 года

*В двух частях*

Часть 1

В авторской редакции

Ответственный за выпуск Н.В. Абрамович

Компьютерный дизайн и верстка И.А. Кондрашова, Т.М. Рыбакова, В.В. Гудкова

Подписано в печать 09.04.2012. Формат 60×84 1/8.

Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Ризография.

Усл. печ. 30,69 л. Уч.-изд. 33,0 л.

Тираж 75 экз. Заказ 65.

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия».

ЛИ № 02330/630 от 31.01.2012 г.

Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.

Отпечатано в учреждении образования

«Могилевский государственный университет продовольствия».

Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.