

**VI МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ**

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ

**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЦЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

22 - 23 МАЯ 2007

МОГИЛЕВ

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

**РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси
по продовольствию»**

**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

*VI-я Международная
научно-техническая конференция*

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ

22-23 мая 2007 года

УДК 664 (082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:
д.т.н., профессор *Акулич А.В.*
д.т.н., профессор *Василенко З.В.*
д.т.н., профессор *Хасанишин Т.С.*
к.т.н., доцент *Пискун Т.И.*
к.т.н., доцент *Тимофеева В.Н.*
д.х.н., профессор *Роганов Г.Н.*
д.х.н., профессор *Поляченко О.Г.*
к.т.н., доцент *Косцова И.С.*
к.т.н., доцент *Шингарева Т.И.*
к.э.н., доцент *Сушко Т.И.*
к.т.н., доцент *Иванова И.Д.*
к.т.н., доцент *Киркор А.В.*
к.т.н., доцент *Кирик И.М.*

Содержание и качество статей являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств : тез. докл. VI
Т38 Междунар. науч.-техн. конф., 22-23 мая 2007 г., Могилев /
УО «Могилевский государственный университет продовольствия» ;
редкол. : А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2007.
– 364 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VI Международной научно-технической конференции «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»

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ, РЕКОМЕНДУЕМОГО ДО ПИТАНИЯ ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ

В.Н. Тимофеева, Ю.А. Арбекова, А.Г. Антушевич, Т.А. Соловей
**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Республика Беларусь**

Нами изучены особенности питания пожилых людей путем анализа многочисленных источников литературы. Учеными установлено, что в питании пожилых людей необходимо соблюдать восемь принципов геродиететики. Первый – принцип энергетически сбалансированного питания, второй принцип базируется на лечебно – профилактической направленности питания, третий – принцип соответствия химического состава пищи возрастным изменениям обмена веществ в процессе старения, четвертый принцип характеризуется сбалансированностью пищевого рациона по незаменимым факторам питания, пятый – рекомендует щелочную направленность питания, шестой – заключается в обогащении рациона питания продуктами, нормализующими кишечную микрофлору, седьмой принцип заключается в использовании геропротекторов (комплекса рекомендаций по увеличению продолжительности жизни), восьмой – использование пищевых продуктов и блюд, достаточно легко подвергающихся воздействию пищеварительных ферментов стареющего человека.

В этой связи нами выбран и изучен химический состав и пищевая ценность растительного и животного сырья. Перец красный сладкий, морковь, лук и облепиха богаты витаминами, перец и облепиха – особенно витамином С (180-200 мг/100г), из минеральных веществ эти виды сырья богаты калием, содержание которого достигает до 200 мг/100г, кроме того все виды сырья содержат достаточное количество моно- и дисахаров (от 5 до 9 мг/100г). Особого внимания заслуживает морская капуста, характеризующаяся уникальным химическим составом. Она содержит большое количество микроэлементов (в частности – йода, а также марганец, медь, кобальт, бром), витаминов (А, В, В2, С, Д), до 60% различных полисахаридов (в основном альгиновой кислоты и ее солей), белковые вещества.

Альгиновая кислота и ее соли являются эффективными энтеросорбентами, способными связывать и выводить из организма тяжелые металлы и радионуклиды, ускорять заживление ран, снижать уровень холестерина в крови, оказывает выражено обволакивающее действие на стенки желудочно – кишечного тракта, способствует ослаблению патологических рефлексов, в том числе болевых.

При разработке рецептов выбрали овсяную и рисовую крупы химический состав и энергетическая ценность, которых изучены достаточно полно. Изучали также сырье животного происхождения: печень говяжью и куриное мясо. По минеральному составу они представляют интерес по содержанию калия и фосфора. Кроме того, они содержат значительное количество белка и незаменимых аминокислот.

Содержание

Пленарные доклады.....	4
Секция 1. Технология пищевых производств.....	13
Секция 2. Технология хлебопродуктов и кондитерских изделий.....	92
Секция 3. Технология продукции общественного питания.....	145
Секция 4. Технология продукции животного происхождения.....	169
Секция 5. Физико-химические аспекты химических и пищевых производств.....	199
Секция 6. Процессы и аппараты пищевых производств.....	228
Секция 7. Холодильная техника и теплофизика.....	264
Секция 8. Автоматизация технологических процессов и производств.....	278
Секция 9. Экономические проблемы перерабатывающих отраслей АПК.....	289
Секция 10. Товароведение и организация торговли.....	319
Секция 11. Машины и оборудование пищевых производств.....	332
Авторский алфавитный указатель.....	358