

14-5722

ДУБЛЕТ



Российская академия сельскохозяйственных наук
Государственное научное учреждение
ВНИИ КРАХМАЛОПРОДУКТОВ

ТРУДЫ МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ

**ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА ЗЕРНА
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА,
ЕГО МОДИФИКАЦИЙ И САХАРИСТЫХ
ПРОДУКТОВ. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ
ПРОИЗВОДСТВА
И ПОТРЕБЛЕНИЯ
25-26 сентября 2013 г.**

**К 80-летию ГНУ Всероссийского
научно-исследовательского
института крахмалопроductов
Россельхозакадемии**

Москва 2013

14-05723

Российская академия сельскохозяйственных наук

Государственное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт крахмало-
продуктов

**ТРУДЫ МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
«ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА ЗЕРНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, ЕГО МОДИФИКАЦИЙ И САХАРИСТЫХ
ПРОДУКТОВ. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА И
ПОТРЕБЛЕНИЯ»**

*К 80-летию ВНИИ крахмалопродуктов Россельхозакадемии
25-26 сентября 2013 г.*

Под научной редакцией д-ра техн. наук Н.Д. Лукина

Москва – 2013

УДК 664.2.002<<312>>

ББК 36.85

С 23

Редакционная коллегия

Н.Р. Андреев (отв. редактор), Н.Д. Лукин, Н.Г. Гулюк,

С.Т. Быкова, А.А. Михайленко (отв. секретарь)

С23 Труды Международной научно-практической конференции «Глубокая переработка зерна для производства крахмала, его модификаций и сахаристых продуктов. Тенденции развития производства и потребления». 25-26 сентября 2013 г.. – М.: ООО «НИПКЦ Восход-А», 2013. – 306 с.

ISBN 978-5-93055-322-2

В сборнике публикуются статьи ведущих специалистов ВНИИ крахмалопроductов, родственных организаций и предприятий России, Белоруссии, Казахстана и Украины по основным направлениям научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ по химии, технике и технологии переработки крахмалсодержащего сырья на крахмал, сахаристые продукты и модифицированные крахмалы.

Сборник предназначен для специалистов агропромышленного комплекса, работников крахмалопаточной и других смежных отраслей, научных работников, преподавателей, аспирантов и студентов высших учебных заведений пищевого профиля.

ББК 36.85

ISBN 978-5-93055-322-2

© ГНУ ВНИИК, 2013

© ООО «НИПКЦ Восход-А», 2013

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	7
<i>Андреев Н.Р., Носовская Л.П., Адикаева Л.В.</i> Новый перспективный крахмалонос ритикале как сырьё для получения крахмала и крахмалопродуктов.....	10
<i>Андреев. Н. Р., Соловьёв Н.Н., Носовская Л. П., Адикаева. Л. В.</i> Особенности технологического режима переработки зерна тритикале	16
<i>Алексеева Е. И.</i> Морфологическая характеристика и термодинамические свойства крахмала амаранта	21
<i>Ананских В. В. , Шлеина Л.Д.</i> Оптимизация процесса гидролиза в непрерывно действующем осахаривателе крахмала.....	29
<i>Бакулин В. А.</i> Аппаратурное оснащение крахмалопаточных предприятий.....	33
<i>Бобренева И. В., Степанов В. И., Иванов В. В. , Шариков А.Ю.</i> Использование новых видов модифицированных крахмалов в мясной промышленности.....	42
<i>Быкова С.Т., Буравлёва Т.Н., Калинина Т.Г., Боровик Т.Э., Бушуева Т.В., Лододо К.С.</i> Продукты функционального назначения на основе крахмала для детского питания.....	48
<i>Введенская Е. П.</i> Оценка технологических свойств перспективных видов крахмалосодержащего сырья с целью обеспечения гарантированного качества конечной продукции.....	57
<i>Вилли Витт.</i> Основные направления развития техники и технологии глубокой переработки зерна на крахмал и крахмалопродукты в ЕС.....	66
<i>Винокуров А.Ю., Кузнецова Е.А.</i> Оценка функциональных свойств низкозамещенных катионных крахмалов, модифицированных производными четвертичных аммонийных соединений.....	70
<i>Гладышев Е.В.</i> Опыт реализации инновационного проекта по глубокой переработке зерна на крахмал и крахмалопродукты компании «АМИЛКО».....	77

<i>Гулюк Н. Г., Пучкова Т.С., Пихало Д. М., Комаров Ю.</i>	82
<i>И. Исследования в области получения циклодекстринов.....</i>	
<i>Гулюк Н. Г., Пучкова Т. С., Пихало Д. М. Разработка технологии фруктозно-глюкозных сиропов из комбинированного сырья.....</i>	94
<i>Егорова М.И. , Беляева Л.И., Милых А.А., Райник В.В. Микронутриент сахара крахмал как критерий его идентификации.....</i>	99
<i>Заренбин А.В., Симонов М.А., Игнатъев А.Д., Лукин Н. Д., Костенко В. Г., Гулакова В. А. О возможности использования волоконно-оптического рефрактометра для измерения содержания сухих веществ в растворах.....</i>	105
<i>Коваленок В.А., Карпов В.Г. К выбору конструктивных параметров шнековых экструдеров, предназначенных для переработки крахмалсодержащего сырья.....</i>	110
<i>Коптелов Е.К., Лукин Н.Д., Ткаченко Э.М. Исследование современного метода поперечной сшивки крахмалов различного происхождения для пищевых продуктов.....</i>	117
<i>Коптелова Е.К., Лукин Н.Д. Современные направления исследований по технологии модифицированных крахмалов.....</i>	128
<i>Крысак Ф. Н. Особенности определения показателя качества мойки корнеплодов.....</i>	132
<i>Кудряшов В.Л., Погоржельская Н.С., Лукин Н.Д., Стельмах Т.А., Каширин С.И., Клишин А.Д. Эффективные технологии переработки кукурузного экстрактана основе мембранных процессов.....</i>	137
<i>Кудряшов В.Л. Перспектива и эффективность использования мембранных и ультразвуковых процессов в крахмалопаточной промышленности.....</i>	145
<i>Кудряшов В.Л., Лукин Н.Д. Унифицированно-гибкие сквозные аграрно-пищевые технологии производства кормовых и пищевых добавок из вторичного сырья картофелекрахмальных заводов и зеленого сока трав.....</i>	151
<i>Кулёв Д.Х., Шарова Н.Ю. Применение гидролизатов крахмала в производстве пищевых кислот.....</i>	159
<i>Литвяк В.В., Бутрим С.М. Особенности катионизации тапиокового крахмала.....</i>	164

<i>Литвяк В.В., Москва В.В.</i> Особенности химической модификации крахмала.....	169
<i>Литвяк В.В., Бутрим С.М.</i> Исследование свойств крахмала катионного растворимого	176
<i>Лукин Н.Д., Волков Н.В., Кривцун Л.В., Ладыгина Е.А.</i> Разделение картофельного сока на ультрафильтрационных мембранах INOPOR с разным диаметром пор.....	178
<i>Лукин Н.Д.</i> Перспективы развития сахаристых продуктов из крахмала	186
<i>Лукин Н.Д., Михайленко А.А.</i> Кормовые продукты при переработке крахмалсодержащего сырья на крахмал.....	200
<i>Лукин Н.Д., Волков Н.В., Кривцун Л.В., Ладыгина Е.А.</i> Двухступенчатое концентрирование картофельного сока с использованием мембран	206
<i>Мелешикина Е.П., Скрыбин В.А.</i> Перспективы разработки продуктов из зерна на основе технологий его глубокой переработки «сухим способом».....	210
<i>Мубариз Абыев.</i> Об опыте работы компании «semsan» по строительству в России и странах СНГ предприятий по глубокой переработке зерна на крахмалы и его производные.....	215
<i>Нечай Н.Л., Полуботько О.В., Нургазиева А.С., Оспанкулова Г. Х.</i> Исследование процесса ферментативного гидролиза соргового крахмала.....	217
<i>Падохин В.А., Кочкина Н.Е., Лукин Н.Д., Андреев Н.Р.</i> Биоразлагаемые экологически чистые нанокompозиты на основе крахмала и монтмориллонита: способ получения и сорбционные свойства	222
<i>Петюшев Н.Н.</i> О развитии производства крахмала и крахмалопродуктов в республике Беларусь	228
<i>Пушкарь В.И., Глоница Г.А.</i> О состоянии разработки национальных стандартов в крахмалопаточной промышленности	231
<i>Пчелкина В.А., Хвьяля С.И.</i> Микроструктура крахмала и особенности его выявления в мясных продуктах	233
<i>Сарджвеладзе А.С., Коптелова Е.К., Усачёв И.С., Лопатин А.В.</i> Оценка полимерных изделий, содержащих новые виды термопластичного крахмала.....	238

<i>Семенов Е.В., Славянский А.А.</i> Моделирование процесса центрифугирования утфелей глюкозного производства	247
<i>Сергеев А.И., Балаева Е.В., Краус С.В.</i> Исследование содержания влаги в маффинах с добавкой экструдированной муки.....	254
<i>Смирнов С.О., Урубков С.А.</i> «Сухой» способ концентрации белковых из углеводных фракций из зерна с сохранением их нативных свойств.....	259
<i>Соломин Д.А.</i> Структурные преобразования форм собственности крахмалопаточных предприятий и оценка их эффективности.....	267
<i>Соломин Д.А., Соломина Л.С.</i> Современная технология киселя быстрого приготовления.....	275
<i>Талейсник М.А., Савенкова Т.В., Аксенова Л. М.</i> Научные принципы создания инновационных технологий мучных кондитерских изделий	281
<i>Талейсник М.А., Щербакова Н.А., Горячева Г.Н. Герасимов Т. В.</i> Инновационная технология сахарной глазури со сниженной сахароемкостью.....	284
<i>Хворова Л.С.</i> Таблетированные продукты на основе глюкозы	288
<i>Шарова Н.Ю.</i> Гидролизаты зерновых помолов – перспективное крахмалсодержащее сырье для получения пищевых ки-слот.....	299