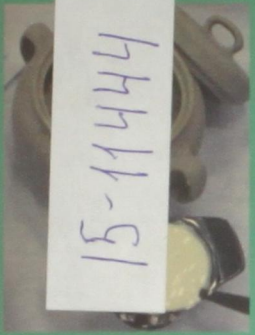
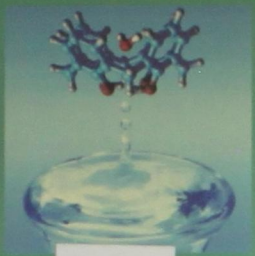
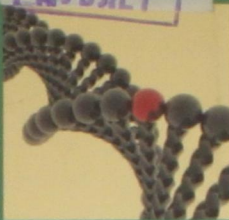




15-11443

ДУБЛЕТ



15-11444

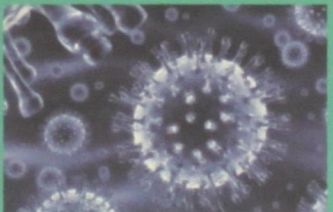


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Сборник научных трудов по материалам первой научно-практической конференции (Калининград, 22-23 мая 2014)

Калининград
Издательство ФГБОУ ВПО «КГТУ»
2014



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Инновации в технологии продуктов здорового питания

Сборник научных трудов

*по материалам первой
научно-практической конференции
(Калининград, 22-23 мая 2014)*

**Калининград
Издательство ФГБОУ ВПО «КГТУ»
2014**

УДК 663/664 (06)

Редакционная коллегия:

*И.М. Титова (отв. редактор); М.Н. Альшевская (зам. отв. редактора);
О.П. Чернега, И.П. Ковалева*

Инновации в технологии продуктов здорового питания: сборник научных трудов. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВПО «КГТУ», 2014. – 234 с.

В сборнике обсуждаются научные и практические вопросы, посвященные проблемам и перспективам в области инновационных технологий продуктов здорового питания, разработки функциональных продуктов и продуктов специального назначения, а также комплексной переработки продовольственного сырья.

Сборник научных трудов предназначен для преподавателей, научных сотрудников, аспирантов, магистров и студентов технологических специальностей, а также технологов и других специалистов пищевых предприятий различных форм собственности.

Рис. 38, табл. 65, список литературы – 215 наименований.



Отечеств. Инв. №: **15-11444** (ЦНСХБ)

УДК 663/664 (06)

РЕЦЕНЗЕНТЫ – Эрлихман В.Н., д.т.н., профессор ФГБОУ ВПО
«Калининградский государственный технический
университет»
Андреев М.П., д.т.н., профессор, зам. директора ФГУП
«АтлантНИРО» по технологическому направлению

ISBN 978-5-94826-386-1

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Калининградский государственный технический университет», 2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Титова И.М.</i> Проблемы и перспективы технологии продуктов здорового питания.....	3
<i>Гержова Т.В., Абрамова Л.С.</i> Контроль безопасности продукции из ламинарии, предназначенной для детского питания.....	6
<i>Байдалинова Л.С., Землякова Е.С., Мельникова В.А., Роина А.С., Радкевич О.А., Мещерякова А.А.</i> Переработка сельскохозяйственного сырья на функциональные продукты питания.....	12
<i>Роина А.С., Байдалинова Л.С.</i> Использование молочной сыворотки в производстве функциональных напитков.....	16
<i>Байдалинова Л.С., Агафонова С.В.</i> Технология получения биологически активной добавки – источника полиненасыщенных жирных кислот ряда омега-3 – и ее использование в составе функциональных продуктов.....	24
<i>Винокур М.Л.</i> Роль сверхкритических технологий в области использования биологически активных веществ сырья животного происхождения.....	35
<i>Гришин А.С., Горина А.В.</i> Исследование характеристик мясных фаршевых систем с шитовником.....	37
<i>Гришин А.С., Ибраимова И.Е., Мамонтова С.Н.</i> О возможности использования интродуцированного сырья растительного происхождения Московской области в технологии функциональных продуктов питания.....	42
<i>Ефременко Ю.И., Мезенова О.Я.</i> Влияние естественного освещения на интенсивность изменения содержания летучих азотистых оснований и триметиламина в рыбе различного качественного состояния после тепловой стабилизации с высокой нагрузкой.....	49
<i>Ивченкова Е.Н., Альшевский Д.Л., Альшевская М.Н.</i> Конструирование рецептуры сбалансированной по составу фаршевой смеси на основе кальмара.....	56
<i>Костолонова О.Н., Мезенова О.Я.</i> Разработка рецептуры песочного печенья с добавлением стевии и топинамбура.....	63
<i>Ключко Н.Ю., Ташина Е.В.</i> Пищевые достоинства плавленого сыра с добавлением икры и молок салаки.....	70
<i>Ковалева И.П., Чернега О.П., Поташева Г.А.</i> Исследование возможности замены традиционного консерванта (уксусной эссенции) при производстве маринованных овощей.....	75
<i>Старовойтова О.В., Мингалеева З.Ш., Журавко Е.В., Ршетник О.А.</i> Формирование качества мучного кондитерского изделия с использованием хлебопекарных дрожжей.....	82
<i>Машкова О.А.</i> Лечебно – профилактические продукты питания из семян льна.....	84
<i>Мельникова В.А., Байдалинова Л.С.</i> Разработка технологии порошкообразного пищевого продукта – заменителя кофе.....	94
<i>Агеев О.В., Фатыхов Ю.А., Доровских В.Н., Ерыванов А.Е.</i> Разработка модуля потрошения и зачистки для мехатронного комплекса первичной обработки рыбы.....	100
<i>Науменко Е.А., Анохина О.Н.</i> Разработка панированных рыбных полуфабрикатов из безглютенового сырья с функциональными свойствами.....	104
<i>Никитина Т.Н., Мингареев А.Д.</i> Методические аспекты подготовки студентов специальности 060101.65 «Лечебное дело» Медицинского института БФУ им. Канта по вопросам гигиены питания.....	110
<i>Бессмертная И.А., Титова И.М.</i> Получение фруктовых и овощных чипсов.....	114
<i>Плохих Н.А., Буянова И.В.</i> Принципы обезвоживания молочной сыворотки на основе инфракрасного излучения.....	121

<i>Поротикова Е.Ю., Нехамкин Б.Л., Андреев М.П.</i> Влияние проницаемости упаковочного материала на качество и безопасность соленой атлантической сельди, упакованной в модифицированной газовой среде.....	123
<i>Муханова М.А.</i> Разработка технологии функциональных продуктов во время православного поста.....	127
<i>Сертухина Л.Т., Анисратова О.В., Галевская Н.М.</i> Использование жидкого азота для сохранения качества и пищевой ценности молочных продуктов.....	131
<i>Матковская М.В., Мезенова О.Я.</i> Биотехнологии новых продуктов геронтологического профиля с использованием вторичного рыбного сырья.....	142
<i>Мезенова О.Я., Ключко Н.Ю., Байдалинова Л.С., Землякова Е.С., Ташина Е.В., Андронина С.В., Матковская М.В., Мезенова Н.Ю., Потапова В.А.</i> Основные принципы и частные технологии получения из вторичного рыбного сырья пищевых продуктов повышенной биологической ценности.....	146
<i>Леіумаа Э.А., Мезенова О.Я.</i> Обоснование режима ароматизирующего посола кильки при производстве пресервов в масле, обогащенных фитодобавками с гипотензивными свойствами.....	151
<i>Мезенова Н.Ю., Байдалинова Л.С., Лазукова А.А.</i> Основные аспекты создания биодобавок для спортивного питания с применением биопотенциала натурального сырья.....	160
<i>Потапова В.А., Мезенова О.Я.</i> Оценка биологической ценности сушеных структурированных снегов на основе вторичного фарша лососевых и топинамбура.....	170
<i>Терещенко В.П., Ковалева И.П., Титов И.И.</i> Потребительское поведение покупателей рыбных продуктов в Калининграде.....	175
<i>Чернова А.В.</i> Применение антиоксидантов в технологии продуктов здорового питания.....	179
<i>Шадрина Е.В., Максимова С.Н.</i> Морские звезды Японского моря как биологически ценный промысловый объект.....	184
<i>Чукалова Н.Н., Чернышева Н.Л., Бычковская А.А., Шендерюк В.В.</i> Оценка эффективности ингибиторов ферментативной порчи (меланоза) креветок.....	187
<i>Жукова Е.С., Альшеевская М.Н., Шендерюк В.И.</i> Вкусо-ароматические добавки натурального и искусственного происхождения в технологии соленой рыбопродукции.....	190
<i>Петий И.А., Притыкина Н.А.</i> Обоснование соотношения пищевых ингредиентов в рецептуре полуфабрикатов высокой степени готовности для здорового питания.....	195
<i>Терехова К.С., Притыкина Н.А.</i> Использование расчетного метода для совершенствования химического состава рыбной начинки для лазаньи.....	204
<i>Агеев О.В., Фатыхов Ю.А., Елисеев М.И.</i> Разработка модуля обезглавливания для мехатронного комплекса первичной обработки рыбы.....	207
<i>Новикова Н.И., Рулева Т.Н.</i> Влияние особенностей изготовления и использования рыбных консервов на качество их липидов.....	212
<i>Гришина М.Д., Базарнова Ю.Г.</i> Применение препаратов растительной клетчатки в технологии рыбных продуктов на основе вторичных биоресурсов.....	218