

18-4063

ДУБЛЕТ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

IV Всероссийская научная конференция
(24 мая 2017)

V Международный Балтийский морской форум
Сборник научных трудов



18-04543

ТЕХНОПОЛИС GS

Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
КАЛИНИНГРАД
2017

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»**

**ИННОВАЦИИ
В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

**IV Всероссийская научная конференция
(24 мая 2017)
V Международный Балтийский морской форум
Сборник научных трудов**

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2017

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

д.т.н., профессор ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет» В. Н. Эрлихман;
д.т.н., проф., зам. директора ФГБНУ «АтлантНИРО» М. П. Андреев

Редакционная коллегия:

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

Инновации в технологии продуктов здорового питания: IV Всерос. науч.
конф. (24 мая 2017), V Междунар. Балт. мор. форум: материалы: сб. науч. тр. /
Калинингр. гос. техн. ун-т ; редкол.: И. М. Титова (отв. ред.), М. Н. Альшевская
(зам. отв. ред.), О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2017.
– 198 с.

ISBN 978-5-94826-488-2

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. 46, табл. 48, список литературы – 213 наименований

УДК 663/664 (06)

ISBN 978-5-94826-488-2

© Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2017 г.

Содержание

1. Сергунина Л.Т., Анистартова О.В., Ткачева И.Ю., Алфимова А.И. Обоснование условий тепловой и низкотемпературной обработки для получения полуфабриката высокой степени готовности из цыплят-бройлеров	5
2. Чернова А.В., Казимирченко О.В., Полушин А.С., Ремённая Е.А. Перспектива исследования яблочного сырья Калининградской области в производстве алкогольных напитков	13
3. Самсонов М.В., Винокур М.Л. Совершенствование технологии получения белковых продуктов из панцирных отходов креветки с использованием умеренного гидролиза и осаждающего агента.....	20
4. Симоненко С.В., Фелик С.В., Антипова Т.А., Кудряшова О.В., Синько Т.И. Формирование научных подходов к школьному питанию..	27
5. Трофимова В.Ю., Альшевская М.Н. Проектирование поликомпонентных раборастительных консервов для питания детей раннего возраста.....	32
6. Чернова А.В., Гребенникова И.В. Исследование возможности применения яблочного сырья в пресервах из сельди.....	38
7. Якубова О.С., Дутлякова Ю.С., Мамедова Роя Саят Кызы, Никонова А.А. Пищевая ценность напитков на основе продуктов переработки продовольственного овса	44
8. Степаненко Е.И. Исследование кинетики процесса сушки фаршевого полуфабриката различного состава при получении соленой рыбной продукции с промежуточной влажностью.....	50
9. Шевчук В.Б., Шохалов В.А., Шутро Р.В., Фиалкова Е.А., Куленко В.Г. Перспективы внедрения ресурсосберегающих технологий в молочной промышленности в условиях импортозамещения.....	56
10. Попкова Д.В., Анохина О.Н. Определение требований к качеству и безопасности колбасного мясорастительного хлеба.....	61
11. Панкина И.А., Хаж Яхья Черных А.И. Исследование физико-химических свойств клубней картофеля с целью создания вакуумированных полуфабрикатов.....	68
12. Краценко В.В., Карпенко Ю.В. Особенности производства кулинарной продукции из макруруса малоглазого.....	75
13. Косенко Т.А., Каленик Т.К., Моткина Е.В. Повышение биодоступности пищевого продукта путем импрегнации гидрализатом голотурни.....	82
14. Корчинова Н.В., Политаева Н.А. Влияние обработки животного сырья раствором хитозана на увеличение срока хранения.....	83
15. Титова И.М., Истомина Н.Н. Анализ рационов питания экипажей судов с целью выявления макро и микронутриентов неудовлетворенности.....	90

16. Золотин А.Ю., Симоненко С.В., Шахайло Н.А., Фелик С.В., Антипова Т.А. Роль запаха и цвета в формировании органолептического восприятия продукта	103
17. Дементьева Н.В. Пищевые эмульгированные продукты на основе молок рыб.....	110
18. Галдукевич В.А., Чернова А.В. Обоснование принципов применения оптических методов в исследованиях качества и безопасности сырья и продуктов питания из животного сырья.....	117
19. Валуцкая К.Б., Воробьев В.И. Исследование показателей качества поликомпонентного продукта функционального назначения рыборастительных снеков.....	121
20. Бессмертная И.А. Использование озона для стерилизации оборудования пищевых производств.....	127
21. Альшевская М.Н., Аллерт А.А. Маркетинговые исследования рынка хлебобулочных изделий и выявление потребительских предпочтений жителей Калининградской области.....	133
22. Абрамова Л.С., Гофербер Е.П. Объективный показатель биохимических процессов созревания филе сельди.....	140
23. Альшевский Д.Л., Шибeko А.Г., Горностаева М.М. Технология производства сыровяленых колбас с использованием имитационного шпика.....	145
24. Альшевский Д.Л., Шибeko А.Г., Горностаева М.М. Анализ микробиологической безопасности сыровяленых рыбных колбас	148
25. Петий И.А., Притыкина Н.А. Массирование как способ улучшения качества готового продукта.....	153
26. Альшевский Д.Л., Горностаева М.М., Созонтова А.А., Шибeko А.Г. Исследование органолептических свойств сыровяленой рыбной колбасы с добавлением имитационного шпика.....	160
27. Хатко З.Н. Инновационные пектиносодержащие композиции для производства функциональных желе, пюре и напитков.....	164
28. Рогачикова Н.М., Сертунина Л.Т. Маркетинговые исследования потребительского спроса на творог и обогащенные творожные продукты в Калининградском регионе.....	167
29. Ролч Я.Ю., Притыкина Н.А. Аналитический подход в разработке рецептур кулинарной продукции.....	171
30. Божко А.С., Титова И.М. К вопросу о возможности использования вторичного сырья пивоваренных производств с целью создания продукции, обогащенной витаминами группы В.....	176
31. Куликова А.С., Титова И.М. Оценка уровней потребления макронутриентов и энергетической ценности в рационах питания дошкольников в РФ и странах Европы.....	181