

РАЗРАБОТКА НАУЧНЫХ ПРИНЦИПОВ ПРОЕКТИРОВАНИЯ СОСТАВА И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

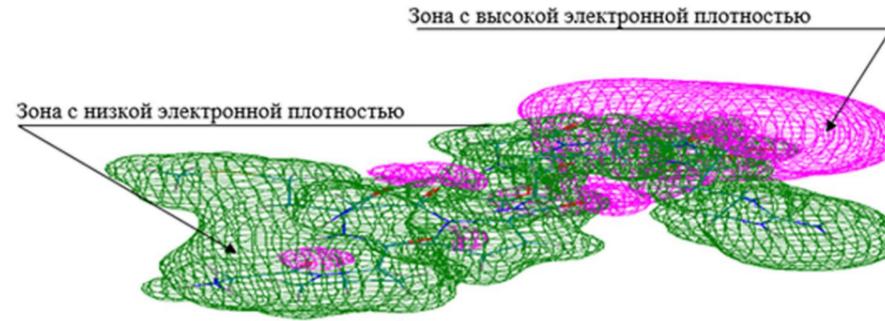
Антоненко Олеся Сергеевна, 2 курс, гр. ТПП-С241зу, СТИК (филиал) БУКЭП;

Научный руководитель: д-р техн. наук, профессор кафедры товароведения и технологии общественного питания
Садовой Владимир Всеволодович

Актуальность. Правильное питание способствует профилактике заболеваний, продлению жизни, созданию условий для повышения способности организма противостоять вредным воздействиям окружающей среды.

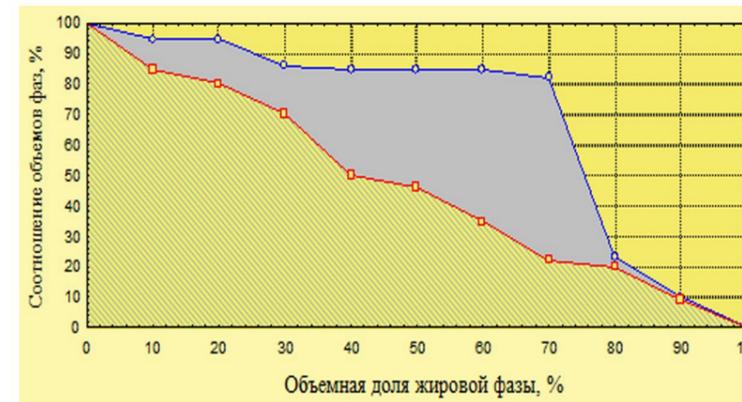
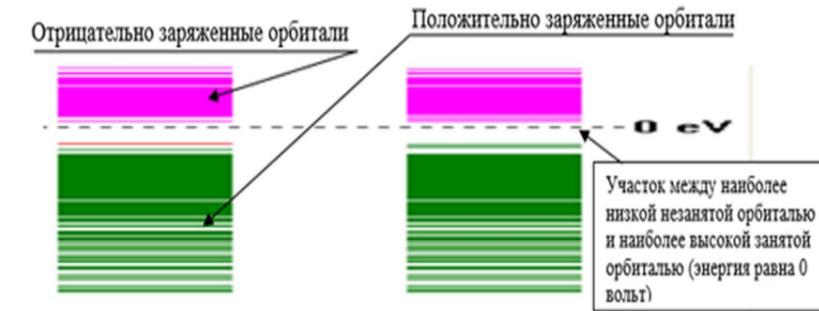
Задачи:

- А) На основании разработанной концепции обосновать использование искусственного интеллекта для совершенствования технологии и проектирования рациональных рецептов пищевых продуктов;
- Б) Изучить состав и свойства некоторых видов вторичных ресурсов животного, растительного и микробного происхождения;
- В) Теоретически обосновать возможность использования гидроколлоидов различного происхождения для регулирования функционально-технологических свойств (ФТС) пищевых продуктов;
- Г) Теоретически обосновать использование сырья, богатого пищевыми волокнами (ПВ) в рецептурных композициях;
- Д) Разработать рецептурные составы с белково-углеводными продуктами;
- Е) Осуществить социально-экономическую и экологическую оценку значимости разработанных технологий.

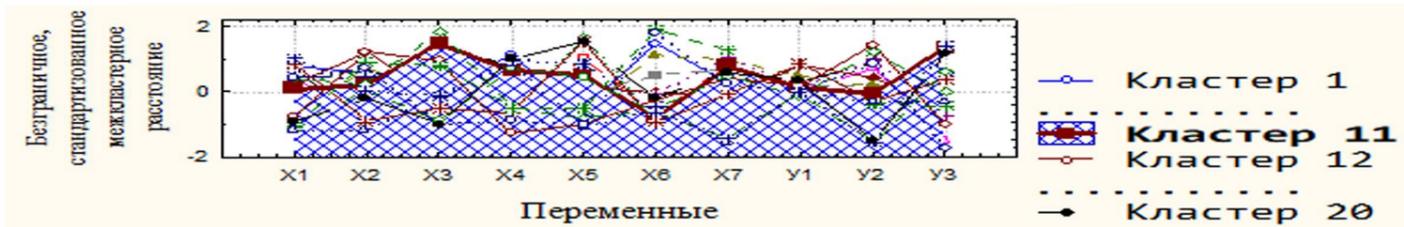


Информационная база исследования: текстовые файлы, материалы ставропольской краевой библиотеки, иерархические базы данных, сетевые базы данных.

В качестве объектов исследований были использованы: вторичные ресурсы пищевой промышленности и основное сырье для производства продуктов питания.



Методы исследования: при выполнении работы применялись оригинальные и стандартные методы измерений (химический состав, физико-химические и технологические показатели, функциональные и реологические свойства), обработки данных и моделирования.



Практическая ценность: Разработаны технологии получения полезных веществ из вторичного сырья пищевой промышленности: белкового продукта костного остатка; автолизата и белкового продукта, выделенных из пивных остаточных дрожжей; пищевых волокон пшеничных отрубей. На все виды продукции разработана техническая документация.

