

ратуре хранения минус 18°C и 4 месяца при температуре минус 45°C. Определена оптимальная степень контаминации молочного сырья замороженными бактериальными концентратами при производстве различных ферментированных молочных продуктов, разработаны способы применения замороженных бактериальных концентратов. Проведены испытания замороженных бактериальных концентратов прямого внесения при выработке творога обезжиренного на Городском молочном заводе № 1 (г. Минск). Полученный творог по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим характеристикам соответствовал требованиям СТБ 315.

УДК 637.521.2

РЕОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕМ ПРЕДПРИЯТИИ ОАО «МОГИЛЕВХЛЕБОПРОДУКТ»

Стефаненко Н.В., Андреева И.И.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь

Работа выполнена по заданию ОАО «Могилевхлебопродукт» с целью увеличения производственной мощности колбасного цеха с 1,5 тонн до 6,5 тонн мяса на кости в смену, обеспечения возможности производства широкого ассортимента продукции мясопереработки (колбасные изделия; цельномышечные изделия из свинины; натуральные, рубленые полуфабрикаты, в т.ч. в тестовой оболочке) и создания условий производства, отвечающих требованиям ISO и HACCP.

Особенностью задания явилось то обстоятельство, что колбасный цех будет работать преимущественно на охлажденном мясном сырье и, благодаря высоким технологическим свойствам такого сырья, в рецептурах продукции практически не будут использоваться технологические добавки. Возможность такого решения обеспечивается тем, что имеется собственная сырьевая база (специализированный свиноводческий комплекс), а скотоубойный цех данного предприятия соединен крытым переходом с колбасным цехом. Важное внимание при выполнении данного проекта было уделено поточности технологических процессов и обеспечению необходимых санитарно-гигиенических условий в производственных, а также бытовых помещениях [1,2]. В частности, бытовые помещения спроектированы по принципу «санпропускник».

Результатом работы явились рациональные объемно-планировочные решения производственных и бытовых помещений данного предприятия; расчет, подбор и расстановка технологического оборудования в колбасном цехе; рекомендации по отделочным работам [2].

Разработанные предложения позволят увеличить производственную мощность колбасного цеха ОАО «Могилевхлебопродукт» и обеспечить выпуск натуральной конкурентноспособной продукции со стабильно высокими качественными характеристиками.

ЛИТЕРАТУРА

1. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-15- 2005 «Санитарно-гигиенические требования к производству мяса и мясопродуктов», Минск-2005.
2. ВНТП 5321739-85 «Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности».

УДК 664.715

ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ И ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПШЕНИЦ, ВЫРАЩИВАЕМЫХ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Сычева Д.М., Нелюбина Е.В.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь

Пшеница является важнейшей продовольственной культурой в структуре производства зерна. В настоящее время создано и создается много высокопродуктивных сортов пшеницы, адаптированных к условиям Беларуси. Эти сорта имеют ряд специфических особенностей, обусловленных почвенно-климатическими условиями и агротехникой возделывания. Важнейшим условием эффективного их использования является комплексное изучение свойств зерна этих сортов и возможности их целевого использования. Такие исследования должны носить систематический характер.

В течение ряда лет в УО «МГУП» ведутся исследования качественного потенциала сортовых ресурсов пшениц Беларуси, изучаются особенности физико-химических, структурно-механических, мукомольных, хлебопекарных и макаронных свойств зерна пшеницы разных сортов, разрабатываются параметры технологических процессов подготовки и размола зерна в муку. Исследования показали, что на территории Республики Беларусь в основном выращиваются твердозерные пшеницы с разной степенью твердозерности (ПСИ = 10-28%),