

сопротивляемости организма неблагоприятным внешним воздействиям, повышают работоспособность и функциональность мышечного аппарата.

Целью научной работы являлась разработка технологии и рецептур мороженого, обогащенного функциональными компонентами.

В результате проведенной работы теоретически и практически обоснована возможность производства мороженого, обогащенного функциональными компонентами: овсяной мукой, рисовой мукой, КСБ УФ-80. Определены рациональные технологические режимы производства мороженого, обогащенного функциональными компонентами. Изучены органолептические, физико-химические и микробиологические показатели полученного продукта. Определен экономический эффект производства данных видов мороженого.

ЛИТЕРАТУРА

1. СТБ 1818-2007. Пищевые продукты функциональные. Термины и определения. – Введ. 01.07.08. – Минск: БелГИСС, 2008. – 5 с.
2. СТБ 1467-2017. Мороженое. Общие технические условия. – Введ. 01.10.2017. – Минск: БелГИСС, 2017. – 25 с.
3. Теплов, В. И. (ред.) Функциональные продукты питания Учебное пособие. – М.: А-Приор, 2008. – 240 с.
4. Способы получения мороженого функционального назначения. [Электронный ресурс]. – 2019. – Режим доступа: http://elib.osu.ru/bitstream/1234_56789/643/1/1112-1117.pdf.
5. Игорянова, Н. А. Новые свойства овса с позиции здорового питания / Н. А. Игорянова, Е. П. Мелешкина, С. Н. Коломиец // Научно-инновационные аспекты хранения и переработки зерна. – М.: ИД «Типография» Россельхозакадемии, 2014. – 110 с.

УДК 579.63:631.51(047)(476)

СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ НА ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

**Ховзун Т. В., Шах А. В., Савельева Т. А., Корако В. Б.,
Петрущенко Е. В.**

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Для потребителя одним из основных критериев выбора продукта, наряду с качеством, является его безопасность. Одним из главных опасных факторов является контаминация продукции условно-патогенными и патогенными микроорганизмами. В процессе убоя и переработки птицы неизбежно соприкосновение тушек с поверхностью технологического оборудования. При недостаточном уровне санитарии и гигиены на предприятии возникает риск обсеменения продукции, а

также вероятность того, что она может нанести вред здоровью потребителя.

Одним из путей решения этой проблемы, несомненно, является грамотное осуществление на предприятии комплекса современных санитарно-гигиенических мероприятий.

Санитарная обработка на птицеперерабатывающих предприятиях имеет первостепенное значение для получения безопасной продукции и предупреждения распространения инфекций при поступлении на убой птицы, которая больна заразными заболеваниями, а также для предупреждения распространения токсикоинфекций и токсикозов среди потребителей продукции птицеперерабатывающей промышленности.

Цель исследований – разработка и внедрение новой современной технологии санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц.

При разработке новой технологии санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений птицеперерабатывающих предприятий применяли общеизвестные микробиологические и химические методы исследований.

В ходе выполнения задания были проведены следующие работы:

- изучена очищающая способность моющих средств и антимикробная активность и фунгицидная способность дезинфицирующих средств, пригодных для проведения санитарной обработки на предприятиях, осуществляющих переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц в лабораторных условиях;

- изучена очищающая способность моющих средств и антимикробная активность и фунгицидная способность дезинфицирующих средств, пригодных для проведения санитарной обработки поверхностей производственных помещений, технологического оборудования, технологического окружения и воздуха на участках приемки птицы, в цехах уоя, на санитарных бойнях, в сырьевых отделениях, в отделениях полуфабрикатов, в цехах производства кулинарных изделий, фарша и котлет, на участках изготовления вареных колбас, сосисок и сарделек, на участках приготовления сырокопченых и сыровяленых колбас, в холодильных камерах, в цехах по производству сухих и мороженых яичных продуктов, в цехах яичного порошка, в цехах меланжа, в цехах консервов из мяса птицы, в цехах сортировки яиц, в производственных условиях.

В результате исследования разработаны ветеринарно-санитарные правила по санитарной обработке оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц.

Ветеринарно-санитарные правила определяют порядок проведения, организации и контроля санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, транспорта, тары, помещений, тушек птицы и яиц на предприятиях птицепереработки. Описывают современные методы, средства и оборудование для санитарной обработки и дают рекомендации по их применению.

Освоение «Ветеринарно-санитарных правил по санитарной обработке оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц» на отечественных предприятиях позволит внедрить современные технологии санитарной обработки, снизить экологическую нагрузку за счет применения современных технологий мойки и дезинфекции, эффективных моющих и дезинфицирующих средств, минимизировать загрязненные сбросы в сточные воды, повысить конкурентоспособность продукции из мяса птицы, обеспечить выход на рынки стран СНГ и дальнего зарубежья.

УДК 637.3.027:54-3(047.31)

ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРНЫХ ФОРМ

**Ховзун Т. В.¹, Шах А. В.¹, Корако В. Б.¹, Петрушенко Е. В.¹,
Шабловский В. О.², Тучковская А. В.², Рухля В. А.²**

¹ – РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь;

² – НИИ ФХП БГУ

г. Минск, Республика Беларусь

Современное сыроделие предъявляет очень высокие требования к санитарии и гигиене производства, а значит и к качеству применяемых моющих и дезинфицирующих средств. В процессе производства различных видов сыров для соединения сырного зерна и отделения сыворотки используется формование. Независимо от материала используемых форм на их поверхности образуются прочно связанные с поверхностью фосфолипидные и белковые загрязнения, молочный камень и солевые отложения. На многих сыродельных производствах промывка