

В соках, нектарах и морсах углеводы и ОМФ определяли хроматографически с использованием жидкостного хроматографа Agilent Technologies 1200 Series и применением хроматографической колонки Eclipse XDB-C18 5 мкм (4,6×150 мм). В качестве элюирующей фазы использовали раствор уксусной кислоты с метанолом. Поток элюента составлял 1,0 мл/мин, температура хроматографирования 30±2°C, ориентировочное время удерживания ОМФ – 6,5±0,5 мин.

Общую титруемую кислотность в соках, нектарах и морсах находили, используя автоматический титратор Titroline easy.

Установлено, что уровень ОМФ колеблется в пределах от 0,5 мг/кг (6) до 8,7 мг/кг (8), СВ – от 5,6% (4) до 14,8% (7), ОТК – от 0,2% (12) до 0,9% (5) и (8). Сумма углеводов изменялась от 0,42 г/л (11) до 6,77 г/л (10). При этом фруктоза обнаружена во всех образцах 0,22–5,71 г/л (кроме (4)), глюкоза только у (10) – 6,55 г/л, а сахара только у (2) – 0,27 г/л. У образца (4) углеводов не было найдено.

Таким образом, изученные физико-химические характеристики соков, нектаров и морсов соответствуют требованиям регламентированным в технических нормативных правовых актах.

УДК 378.2:664(476)

ПРИОРИТЕТНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДИССЕРТАЦИОННЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В СФЕРЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Миронова Н.П.

РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

Целенаправленная подготовка специалистов высшей научной квалификации для отраслей пищевой промышленности является одной из приоритетных задач деятельности, отраженной в стратегии развития научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию. Для ее реализации на основании решения коллегии Высшей аттестационной комиссии Республики Беларусь с 1 ноября 2003 года открыта аспирантура. В настоящее время подготовка осуществляется по 5 специальностям (таблица).

Анализ тематики диссертаций, выполняемых в Центре по продовольствию, показывает, что преобладающее большинство работ соответствует утвержденному перечню приоритетных направлений научных исследований Республики Беларусь и перечню приоритетных направлений научно-технической деятельности и осуществляется в рамках заданий государственных программ научных исследований (ГНТП

«Агропромкомплекс – возрождение и развитие села», государственной программы импортозамещения, ГКПНИ «Продовольственная безопасность», ГППНИ «Рациональное питание», программах Союзного государства, Белорусского республиканского фонда фундаментальных исследований и т.д.). Около 74% диссертаций имеют технологическую направленность, а 26% посвящены изучению процессов и аппаратов пищевых производств.

Таблица – Перечень специальностей, действующих в аспирантуре Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию

Шифр	Название специальности
05.18.01	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
05.18.05	Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур (технические науки)
05.18.07	Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ (технические науки)
05.18.12	Процессы и аппараты пищевых производств (технические науки)
05.18.15	Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Исследования аспирантов охватывают наиболее актуальные для современной пищевой промышленности направления:

- технологию производства функциональных продуктов (темы диссертаций «Технология производства сахарных кондитерских изделий с пищевыми волокнами функционального назначения», «Технология мучных кондитерских изделий функционального назначения», «Технология функциональных пищевых продуктов на основе квалитметрического прогнозирования», «Технология производства сокосодержащих напитков функционального назначения на основе картофельного концентрата»);
- технологию продуктов питания для детей («Разработка технологии инновационного продукта смузи для детей дошкольного и школьного возраста», «Технология производства растворимого печенья для питания детей раннего возраста»);
- технологию хранения и упаковки сырья и продукции («Технология хранения сахарной свеклы с использованием химических и биологически активных веществ», «Биоразлагаемые композиции на основе полиолефинов и крахмала для производства экологически безопасных упаковочных материалов», «Упаковка скоропортящихся пищевых продуктов в модифицированной атмосфере»);
- проблему интенсификации и снижения энергоёмкости производства («Интенсификация процесса сбраживания пивного сусла путем

введения селенсодержащей добавки», «Совершенствование процесса гидротранспорта жидкотекучих пищевых продуктов», «совершенствование процесса сушки молочного сыра»).

Результаты исследований публикуются в ряде профильных научных журналов, обсуждаются на международных научно-практических конференциях и семинарах как в РБ, так и за рубежом.

Таким образом, анализ тематики диссертационных работ показывает, что исследования аспирантов НППЦ НАН Беларуси по продовольствию направлены на решение наиболее актуальных проблем современной перерабатывающей промышленности и соответствуют общим тенденциям развития науки в сфере пищевых технологий.

УДК 637.354.32 (045)

НОВЫЙ ВИД СЫРА С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Объедков К.В., Чаевский С.И.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

В связи с расширением торговых отношений Республики Беларусь с зарубежными странами на нашем рынке появилось много элитных видов сыров, в том числе сыры, созревающие при участии различных видов плесени: «Рокфор», «Камамбер» и др., которые не изготавливаются в нашей республике. Уникальные органолептические характеристики голубых сыров (хорошо выраженный сырный, острый, перечный, грибной вкус и аромат, нежная, маслянистая консистенция) по-прежнему привлекают к ним внимание как отечественных потребителей, так и производителей сыров. В этой связи является целесообразным освоение технологии производства отечественного сыра с голубой плесенью.

Разработанный в лаборатории технологии сыроделия и маслоделия сыр типа «Рокфор» относится к группе полутвёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания, созревающих при участии молочнокислых бактерий и плесневых грибов *Penicillium roqueforti* [1].

Особенность разработанной технологии данного сыра состоит в применении отдельной гомогенизации молока при нормализации, применении заквасок прямого внесения, сокращении периода процесса посолки, ступенчатых режимов созревания и изготовления сыра с различной массовой долей жира в сухом веществе (50%, 55% и 60%).