



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи
розвитку м'ясної, олієжирової
та молочної галузей»**



22 – 23 березня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

асвоєння продукту організмом. За фізико-хімічними та органолептичними показниками розроблені сніданки є швидкоздобувальними та високоякісними.

31. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ АППАРАТОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОСТНОЙ ПАСТЫ

Л.В. Пешук

Национальный университет пищевых технологий

Н.В. Будник

Полтавский университет экономики и торговли

Научные достижения в области производства новых продуктов питания, основанные на использовании различных физических полей, существенно повысили интерес к обработке пищевых компонентов электромагнитными полями в сочетании с вихревым слоем ферромагнитных частиц (ЭМП + ВСФЧ).

Отечественными учеными экспериментально установлено, что под воздействием (ЭМП+ВСФЧ) происходит увеличение сокоотдачи и улучшение физико-химических свойств сока. Показана интенсификация процесса производства хлебобулочных и кулинарных изделий в результате активации (ЭМП + ВСФЧ) прессованных дрожжей. Эти и многие другие примеры свидетельствуют о значительном влиянии магнитного поля на ход различных технологических процессов.

Учитывая выше изложенное, основной задачей наших исследований было изучение возможности использования электромагнитного аппарата ВА-100 для диспергирования пищевой костной пасты и обработки вареных колбасных изделий с целью уменьшения их микробиологической обсемененности. Определяющим фактором измельчения костной пасты в электромагнитных аппаратах есть продолжительность процесса, магнитная индукция, количество ферромагнитных частиц в рабочей камере и их геометрические размеры.

Принимая во внимание выше отмеченное, нами были проведены исследования костной пасты измельченной в аппарате ВА-100. Это дало возможность установить оптимальные режимы измельчения, которые обеспечивают максимальную степень дисперсности пасты: магнитная индукция 0,13 Тл, масса ферромагнитных частиц 10 г, соотношение их $l/d = 10$, продолжительность 60с.

32. ОЦІНКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ЯЛОВИЧИНИ ЗБАГАЧЕНОЇ БІОЛОГІЧНО- АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ

М.З. Паска

*Львівський національний університет ветеринарної
медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*

Однією із важливих проблем забезпечення населення раціональним харчуванням в сучасних екологічних умовах є розробка технології харчових продуктів із цілеспрямованою фізіологічною дією. Актуальність використання харчових продуктів із