

**VIII Международная студенческая электронная научная конференция
«Студенческий научный форум 2016»**

Технические науки

**Секция «Агробиотехнологии и менеджмент качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,
научный руководитель – Глотова И.А., д-р техн. наук, доцент**

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ БАРЬЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ ФОРМОВАННЫХ РЫБНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ПИЩЕВЫХ ХИТОЗАНОВЫХ ПОКРЫТИЙ**

Балабаев В.С., Попова А.И., Чудинова Л.П., Артемов Е.С.,
Глотова И.А.

*Воронежский государственный аграрный университет
им. императора Петра I, Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru*

Для формованных рыбных полуфабрикатов одним из эффективных способов пролонгирования сроков хранения путем стабилизации физико-химических показателей является использование пищевых покрытий, обладающих барьерными свойствами (антимикробными и антиоксидантными). Результаты проведенных исследований [1-3] позволили разработать технологию замороженных формованных рыбных полуфабрикатов. Технология отличается от традиционной дополнительными операциями по приготовлению и нанесению хитозановой композиции на изделие методом погружения. Исследование сроков хранения замороженных формованных рыбных полуфабрикатов, упакованных в потребительскую тару (пакет, коробка) проводили в течение 90 суток при температуре воздуха не выше минус $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$. Критериями оценки служили микробиологические (в соответствии с Сан-ПиН 2.3.2.1078) и органолептические показатели после кулинарной обработки.

Список литературы

1. Балабаев В.С. Технологичность альтернативных сырьевых источников для получения пищевого хитозана [Электронный ресурс] / В.С. Балабаев, И.А. Глотова, В.Н. Измайлов // Современные проблемы науки и образования. – 2015. – №1 URL: www.science-education.ru/121-18600 (дата обращения: 16.04.2015).
2. Подходы к интенсификации химико-технологических процессов при получении хитозана [Электронный ресурс] / И.А. Глотова, В.С. Балабаев, В.Н. Измайлов, Л.П. Чудинова // Современные проблемы науки и образования. – 2015. – №2 URL: www.science-education.ru/122-20602 (дата обращения: 28.06.2015).
3. Флуориметрическое исследование пленкообразующих субстанций хитозана / Н.Л. Векшин, И.А. Глотова, В.С. Балабаев, В.Н. Измайлов // Фундаментальные исследования. – 2015. – №6. – С. 447-451.

**СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К РЕАЛИЗАЦИИ
БАРЬЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ**

Балабаев В.С., Пономарева Е.А., Максименков Р.Н.,
Измайлов В.Н., Шахов С.В.

*Воронежский государственный аграрный университет
им. императора Петра I, Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru*

Отличительной чертой рыбных продуктов является подверженность бактериальной порче в связи с высокой доступностью биополимеров действию гидролитических ферментов в составе эндо- и экзоферментных систем. Уникальным биообъектом, позволяющим развивать и реализовывать барьерные технологии рыбных продуктов, является хитозан. Ограниченность традиционных сырьевых источников (крупка панциря камчатского краба) делают актуальной проблему изыскания новых источников и технических средств для совершенствования технологий его получения. На кафедре

технологии переработки животноводческой продукции Воронежского ГАУ разработана технология получения хитозана из панцирьсодержащего сырья ракообразных с использованием электрогидравлических ударов [1-3]. Показана эффективность и целесообразность его использования для получения пленкообразующих бионаноконструкций с CO_2 -экстрактами фитосырья для последующей реализации барьерных технологий рыбных продуктов.

Список литературы

1. Балабаев В.С. Технологичность альтернативных сырьевых источников для получения пищевого хитозана [Электронный ресурс] / В.С. Балабаев, И.А. Глотова, В.Н. Измайлов // Современные проблемы науки и образования. – 2015. – №1 URL: www.science-education.ru/121-18600 (дата обращения: 16.04.2015).
2. Подходы к интенсификации химико-технологических процессов при получении хитозана [Электронный ресурс] / И.А. Глотова, В.С. Балабаев, В.Н. Измайлов, Л.П. Чудинова // Современные проблемы науки и образования. – 2015. – №2 URL: www.science-education.ru/122-20602 (дата обращения: 28.06.2015).
3. Флуориметрическое исследование пленкообразующих субстанций хитозана [Текст] / Н.Л. Векшин, И.А. Глотова, В.С. Балабаев, В.Н. Измайлов // Фундаментальные исследования. – 2015. – №6. – С. 447-451.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ
ИСТОЧНИКОВ СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ
МАРМЕЛАДА**

Веселева И.Д., Максимов И.В., Курчаева Е.Е.

*Воронежский государственный аграрный университет им.
императора Петра I, Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru*

Овощи и фрукты – это источник здоровья человека, молодости и красоты. В растительных продуктах содержится огромное количество витаминов, минералов, клетчатки и других веществ, необходимых для правильного функционирования человеческого организма. Фрукты и овощи заключают в себе способность укреплять иммунитет человека, защищать организм от различных заболеваний. Большим плюсом является содержание в овощах и фруктах антиоксидантов – веществ, которые замедляют процесс старения организма. Употребление фруктов и овощей, умение их правильно хранить и приготавливать обеспечивают человеку крепкое здоровье, энергичность и привлекательность.

Употребление овощей и фруктов необходимо для поддержания здоровья человека. Польза овощей и фруктов, главным образом, заключается в большом содержании в этих продуктах различных жизненно необходимых элементов. Во фруктах и овощах содержится большое количество витаминов. Однако для каждого плода характерен уникальный витаминный состав [2].

К примеру, морковь – очень полезный овощ для организма. Полезные и лечебные свойства моркови объясняются ее богатым составом. Морковь содержит витамины группы В, РР, С, Е, К, в ней присутствует каротин – вещество, которое в организме человека превращается в витамин А. Морковь содер-