

Российская Академия сельскохозяйственных наук

Государственное научное учреждение  
Краснодарский научно-исследовательский институт  
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции



## **КОМПЛЕКСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БИОРЕСУРСОВ: МАЛООТХОДНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

*материалы  
Международной научно-практической конференции  
(11-12 марта 2010 г.)*

## **INTEGRATED USAGE OF BIOLOGICAL RESOURCES: LOW-WASTE TECHNOLOGIES**

Российская Академия сельскохозяйственных наук

Государственное научное учреждение Краснодарский НИИ  
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

**КОМПЛЕКСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ  
БИОРЕСУРСОВ:  
МАЛООТХОДНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

*материалы*

*Международной научно-практической конференции*

**(11-12 марта 2010 г.)**

Краснодар

2010

УДК 664  
ББК 36.81  
К 63

**Комплексное использование биоресурсов: малоотходные технологии:** материалы международной научно-практической конференции (11-12 марта 2010 г.) / Рос. акад. с.-х. наук, Гос. науч. учреждение Краснодар. НИИ хранения и переработки с.-х. продукции; под общей ред. член-корр. РАСХН, д-ра техн. наук, профессора Р.И. Шаззо. – Краснодар: Издательский Дом – Юг, 2010. – 236 с.

ISBN 978-5-91718-037-3

В сборнике материалов конференции представлены материалы научных исследований в области малоотходных и ресурсосберегающих технологий комплексной переработки пищевого сырья.

Материалы, помещённые в сборнике печатаются по авторским оригиналам.

**Редакционная коллегия:**

Председатель – кандидат технических наук Троянова Т.Л.  
Члены коллегии: кандидат технических наук Лисовой В.В.,  
старший научный сотрудник Ручкин В.С.

ББК 36.81  
УДК 664

ISBN 978-5-91718-037-3

© ГНУ КНИИХП, 2010

© ООО «Издательский Дом–Юг», 2010

## Оглавление

Комплексные решения проблем использования биоресурсов <i>Р.И. Шаззо</i> .....	7
Исследование влияния КПД «АНИ» и обойной муки на клейковину пшеничной муки и реологические свойства затяжного теста. <i>В.М. Аветисян</i> .....	12
О корреляции между временем спин-спиновой релаксации воды, обработанной ЭМП НЧ и выживаемостью микроорганизмов <i>М.Г. Барышев, Н.С. Васильев, С.С. Джимаков</i> .....	17
Рациональное использование вторичного ягодного сырья <i>Э.Б. Битиева, Е.Э. Аюшеева</i> .....	20
Разработка технологии рафинации льняных масел <i>Д.В. Вергун, С.А. Сонин</i> .....	23
Исследование влияния растительных БАД, полученных из вторичных ресурсов, на состояние влаги в сырах <i>А.П. Верещагина, С.М. Прудников, С.А. Калманович, Е.Н. Хворостина, Е.П. Прибытко</i> .....	26
Технология введения фосфолипидного продукта «холин» в эмульсии прямого типа <i>О.Н. Войченко, Е.А. Бутина, Е.П. Корнена, С.А. Ильинова</i> .....	30
Исследование влияния КПД «АНИ» на показатели качества сахарного печенья с сокращенным содержанием сахара <i>В.Г. Габзималян, В.М. Аветисян</i> .....	34
Кисломолочнофруктовый напиток функционального назначения «АНИ» <i>В.Г. Габзималян, В.М. Аветисян</i> .....	38
Комплекс пищевых добавок <i>В.Г. Габзималян, Е.Х. Гомцян</i> .....	42
Некоторые реологические свойства пищевых добавок <i>В.Г. Габзималян, Е.Х. Гомцян</i> .....	45
Перспективы производства функциональных продуктов для питания детей школьного возраста <i>Н.Ю. Герасимова, Т.В. Ковтун, Е.В. Шевченко</i> .....	51
Минимизация негативного воздействия нефтяных разливов на экосистемы керченского пролива <i>И.Ю. Глухенький, А.В. Лаврентьев</i> .....	54
Малоотходные технологии переработки молочного сырья при производстве высокобелковых продуктов <i>И.А. Евдокимов, А.С. Сардак, Г.С. Анисимов</i> .....	58

Использование пахты для производства новых видов сыров <i>Е.В. Ефимова, К.В. Обьедков, Е.М. Валялкина</i> .....	61
Основные особенности производства биодизельного топлива <i>Р.В. Казарян, В.А. Бирбасов</i> .....	65
Природные биоресурсы Кубани – перспективная основа рецептур продуктов энтерального питания <i>Р.В. Казарян, С.Г. Павленко, Н.Н. Корасстилева, Л.В. Лычкина, В.А. Мальцева</i> .....	70
Влияние микроволнового электромагнитного поля на семена агрокультур <i>Л.Г. Калинин, И.Л. Бошкова, Н.В. Волгушева</i> .....	74
Комплексное использование растительного и рыбного сырья <i>Д.Г. Касьянов, А.А. Запорожский</i> .....	78
Влияние тары на качество и безопасность продукции <i>К.К. Кашкарова, И.С. Тимова</i> .....	82
Актуальность производства экологически чистых продуктов в Беларуси <i>М.Л. Климова, И.Н. Скакун</i> .....	86
Эффективные направления использования побочного продукта свеклосахарного производства – жома <i>В.А. Колесников, М.В. Лукьяненко</i> .....	95
Перспективы использования капиллярного зонного электрофореза при анализе углеводного состава субстанций, содержащих растительные полигликаны <i>В.В. Кондратенко, Р.И. Екут еч, Т.И. Бронникова</i> .....	104
Перспективный подход к формированию технологических режимов производства многокомпонентных пищевых систем <i>В.В. Кондратенко, Т.Ю. Кондратенко</i> .....	114
Инновационные аспекты производства пастообразных продуктов <i>Н.Н. Корасстилева, Л.В. Лычкина, Н.В. Юрченко, К.К. Кашкарова</i> .....	118
Перспективы использования струйных газодинамических устройств для охлаждения многокомпонентных пищевых сред <i>В.С. Коробицын</i> .....	122
Обеспечение устойчивости работы ректификационной колонны при получении этанола для биотоплива <i>Т.Г. Короткова, Х.Р. Сиухов, Е.В. Черепов, А.М. Артамонов</i> .....	126
Топинамбур – культура XXI века <i>Г.А. Купин, В.В. Кондратенко, Р.И. Екут еч, М.В. Лукьяненко</i> .....	129

Использование теплоты вторичных паров выпаривания барды в схеме брагоректификации <i>Л.М. Левашова, Х.Р. Суюхов, Х.Р. Блягоз</i> .....	133
Малоотходные технологии в переработке водных биологических ресурсов <i>В.В. Лисовой</i> .....	136
Выбор функциональных компонентов для кисломолочных белковых паст <i>В.А. Максимюк, Н.М. Мандро</i> .....	140
Ресурсосберегающая биотехнология получения пищевого этилового спирта <i>А.А. Миронцева, Е.А. Цед, С.В. Волкова</i> .....	143
Использование многотоннажных отходов свеклосахарного комплекса в воспроизводстве сырьевых биоресурсов <i>Ю.И. Молотилин, Н.В. Орлова, Н.М. Даишева</i> .....	148
Совершенствование технологии получения концентрата лактулозы с повышенным содержанием основного компонента <i>К.В. Обьедков, И.Б. Фролов, С.И. Чаевский</i> .....	153
Разработка технологии получения лецитина из отечественного сырья <i>В.Н. Пащенко, И.А. Шабанова, Е.О. Герасименко</i> .....	156
Применение метода ядерно-магнитной релаксации для оценки качества и идентификации липидсодержащего сырья и жировых продуктов <i>С.М. Прудников, Е.В. Лисовая, О.С. Агафонов, Т.Б. Брикота, О.В. Березуцкая</i> .....	160
Разработка метода придания бактерицидных свойств материалам, предназначенным для сохранения семенных фондов <i>Н.В. Пчелова, Л.А. Щербина, И.А. Будкуте, Р.Р. Азизбеян</i> .....	163
Анализ и разработка технологии получения биоразлагаемых полимерных материалов на основе продуктов переработки отходов сельскохозяйственного сырья <i>Т.В. Пырх, А.С. Старовойтова, Е.Н. Судиловская, Л.А. Щербина</i> .....	166
Проблема отделения масла – проблема энергосбережения <i>В.С. Ручкин, Ю.С. Беззаботов</i> .....	171
Направления пищевого использования вторичных ресурсов при выращивании шампиньонов <i>Л.Т. Серпунина</i> .....	176
К вопросу использования отходов соевого производства в пищевых технологиях <i>Е.В. Скороходова, А.Н. Васюкова, Н.Ф. Иванкина</i> .....	179

Исследование кинетических данных сушки плодоягодных выжимок в кипящем слое <i>Г.Е. Сыромятов, С.В. Фуркало</i> .....	182
Комплексное использование гидробионтов дальневосточного региона <i>О.В. Табакаева</i> .....	185
Экспертные системы в структуре мониторинга качества продукции при производстве плодоовощных консервов <i>Т.Л. Троянова, С.В. Усатилов, В.В. Лисовой, А.С. Бородихин, М.К. Кравцова</i> .....	188
Комплексная переработка сырья консервного производства – источник более полного использования биоресурсов <i>Т.Л. Троянова, В.В. Лисовой, А.Н. Матвиенко, Н.Н. Корастилева, Л.В. Лычкина</i> .....	193
Исследование белково-липидного комплекса семян дыни <i>Е.П. Франко, Г.И. Касьянов, В.С. Коробицын</i> .....	197
Перспективы использования растительного и животного сырья дальнего востока в технологии получения леденцовой карамели <i>Н.А. Фролова, Н.Ф. Иванкина</i> .....	200
Использование подсолнечных лецитинов в производстве сухого быстрорастворимого молока <i>С.А. Харченко, Е.А. Бутина, И.Н. Абаева</i> .....	203
Влияние процессов тепловой обработки на качество топинамбура <i>А.В. Черненко, М.К. Алтуньян, Н.А. Кубышкина, К.В. Косова</i> .....	207
Потери питательных веществ в процессе производства корма сухого гранулированного для домашних животных <i>Л.А. Чернявская, В.С. Ветров, Ж.А. Яхновец</i> .....	210
Разработка аппаратурно-технологического оформления процесса непрерывного макрокапсулирования семян <i>С.М. Чистовалов</i> .....	214
Экологические вопросы организации производства быстрозамороженных овощей и фруктов <i>Р.И. Шаззо, А.А. Григорьев, Т.Л. Троянова</i> .....	219
Безотходные технологии функциональных натуральных плодоовощных продуктов на основе топинамбура <i>Р.И. Шаззо, Г.Н. Павлова, Л.Д. Ерашова, К.К. Кашкарова, В.В. Лисовой</i> .....	224
Малоотходная технология натуральных экстрактов, обладающих антиоксидантными свойствами <i>Н.А. Шелегова, Е.М. Моргунова, С.Л. Масанский</i> .....	228