жде всего виды семейства орхидные, для разведения которых перспективно использовать технику микроклонального размножения.

Список литературы

1. Определитель растений Московской области / В.Н. Ворошилов, А.К. Скворцов, В.Н.Тихомиров / Под. ред. А.В. Благовещенского. – М.: Наука, 1966 – 367 с.

2. Рысин Л.П. Конспект лесной флоры средней полосы Русской равнины. – М.: КМК, 2009. – 177 с.

3. Чернышенко О.В., Загреева А.Б. Создание природных популяций редких и исчезающих видов с помощью клонального микроразмножения // Вестник Московского государственного университета леса – Лесной вестник. – №7 (90). – 2012 – С.85–87.

4. Шкаринов С.Л., Белошицкая Е.Л. Усадьба «Камшиловка» – база проведения ботанических практик. – М.: МГУЛ, 2009 – 17 с.

I Всероссийская студенческая конференция «Техника и технология: достижения и перспективы развития»

Технические науки

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Долматова О.И., Гребенкина А.Г., Зыгалова Е.И.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: olgadolmatova@rambler.ru

Разработка технологии продуктов функциональной направленности в настоящее время является актуальной [1 – 3]. Авторами предложено использование экстракта корня одуванчика в производстве кисломолочного напитка и творожного продукта.

Кисломолочный напиток вырабатывали по двум технологическим схемам: экстракт корня одуванчика вносили в нормализованную молочную смесь перед заквашиванием, либо после сквашивания напитка. Проведена выработка образцов кисломолочных напитков, оценка показателей их качества. Выбран первый способ производства кисломолочного напитка, так как в процессе его хранения не наблюдалось отстоя сыворотки.

Творог изготавливали по традиционной технологии. Особенностью технологии творожного продукта является внесение сиропа, приготовленного из экстракта корня одуванчика и сахара-песка, в готовый творог. Творожный продукт по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям, установленным ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Разработанные кисломолочные продукты можно использовать в лечебном питании и для профилактики различных заболеваний. Указанные продукты рекомендованы для употребления в пищу людям всех возрастов.

Список литературы

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бандура В.Ф. Творожные продукты функционального назначения // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. – № 2 (64). – С. 98 – 102.

2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бочарова Е.И., Долматова Ж.С. Изучение хранимоспособности молокосодержащего продукта сметанного типа // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2012. – № 4 (54). – С. 90 – 91.

3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бочарова Е.И., Долматова Ж.С. Структурированные молокосодержащие продукты с растительными наполнителями // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2012. – № 4 (54). – С. 79 – 81.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ С ПРОЛОНГИРОВАННЫМИ СРОКАМИ ГОДНОСТИ

Долматова О.И., Медко Ю.Г., Кузнецов В.С.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: olgadolmatova@rambler.ru

В настоящее время возрастает интерес к пищевым продуктам с увеличенными сроками годности [1 – 3]. Данный факт связан с последующей реализацией продукта не только в том регионе, где он был изготовлен, но и за его пределами, выход на новые рынки сбыта и т.д.

Цель научной работы – увеличение сроков годности сметанного и масложирового продуктов. Для этого был использован раствор водорастворимого хитозана. Хитозан – полисахарид, получаемый из хитина панцирей красноногих крабов или из низших грибов. Хитозан обладает сорбционными, антимикробными свойствами, что позволяет использовать его в молочной промышленности.

Проведены опыты с добавлением растворов хитозана с разной массовой долей активного компонента в сметанный и масложировой продукты. На протяжении всего срока годности проводили контроль органолептических, физико-химических, и микробиологических показателей. Полученные данные показали, что применение растворов хитозана предотвращает появление вредной микрофлоры и патогенных микроорганизмов, без изменения органолептических показателей. Установлено, что применение раствора хитозана увеличивает сроки годности сметанного и масложирового продуктов до 30%.

Список литературы

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бочарова Е.И., Долматова Ж.С. Изучение хранимоспособности молокосодер-