

Исследования влияния электронно-ионной обработки молока на интенсивность молочнокислого процесса

Финогенов Д.С.

(«Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Научный руководитель: к.т.н., доцент Сучкова Е.П.

(«Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Аннотация

Одна из главных задач, стоящая перед современной технологией-упрощение производственных процессов. Разработка и использование новых физических и химических методов поможет решить данный вопрос в будущем.

В настоящий момент, вектор развития технологий пищевой промышленности, нацелен на сокращение потребляемых ресурсов и увеличение выхода готового продукта. Этому предшествует сложная экологическая обстановка в мире. В свою очередь, предпочтения и желания потребителя, бросают вызов современным производствам, что приводит к увеличению ассортимента на полках магазина.

Работа научных групп и отдельных ученых сводится к реализации теоретических разработок и их внедрению в производства, для более рационального использования сырья, а также повышения качества готовой продукции. Для решения современных задач необходимо прибегать к смежным дисциплинам, выходить за рамки привычной технологии и в этом помогает физика.

Целью нашей работы является изучение электрофизических методов обработки молочного сырья.

Качественные продукты питания-это одна из важнейших задач, стоящая перед пищевой промышленностью, на сегодняшний день. Снижение времени обработки от сырья к готовому продукту, управление свойствами некачественного сырья, а также вторичного сырья и, следовательно, его дальнейшая переработка, быстрый отклик на непредвиденные ситуации, с сохранением промежуточного сырья и возможно управление технологическими процессами, все это приведет к решению сложных и, что самое главное, важных вопросов, в современной пищевой технологии.

Разработки в области новейших физических технологий, проводились с 70 годов прошлого века и связаны с такими именами как: Бут А.И. (исследования электронно-ионных технологий при хранении овощей и фруктов, а также в проращивании ячменя и солода), Рогов И.А. (исследования электрофизических методов в технологии обработки мяса), Глуценко Л.Ф. (изучение воздействия озона на воду).

В настоящий момент, мы изучаем электрофизическое воздействие на молочнокислый процесс, чтобы в дальнейшем систематизировать полученные данные и определить дальнейшие шаги в направлении исследования данной темы, чтобы в будущем вывести свои предложения по улучшению уже имеющихся методов, которые используются в производстве.

Финогенов Д.С. (автор)

Сучкова Е.П. (научный руководитель)