

Проект №6

Название проекта: «Разработка технологии производства макаронных изделий на основе нетрадиционного полизлакового сырья».

Руководитель проекта – профессор кафедры Оспанов А.А.

Объем финансирования на 2018 г. – 14 000 000 тенге.

К исследованиям по проектам на платной основе привлечены: Мамаева Л.А., Тимурбекова А.К., Алмаганбетова А.Т., Нұрдан Д., Жалелов Д.Б.

Целью проекта является изучение процесса изготовления макаронных изделий повышенной пищевой и биологической ценности на основе нетрадиционного полизлакового сырья. Для достижения поставленной цели будут определены целесообразности использования нетрадиционного полизлакового сырья для повышения пищевой и биологической ценности макаронных изделий; исследовано влияние различных дозировок злаковых и зернобобовых культур на основные компоненты пшеничной муки и растительных белков нетрадиционного сырья на скорость сушки и качество готовых макаронных изделий, в том числе при хранении; разработаны комбинированные полизлаковые смеси, лимитированных по разным витаминам и аминокислотам; оптимизированы основные технологические процессы и способы производства макаронных изделий из нетрадиционного сырья; изучены микроструктура и микробиологические показатели и показатели безопасности макаронной продукции из нетрадиционного сырья; определены степени сохраняемости биологически активных веществ в ходе технологического процесса производства, варки и хранения макаронных изделий; рассчитана себестоимость производства макаронных изделий с внесением нетрадиционного сырья и промышленная апробация разработанных технологий; разработаны предложения и рекомендация по внедрению созданной технологической линии производства широкого ассортимента макаронных изделий на основе нетрадиционного сырья.