

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

Учредитель – Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Орловский государственный технический университет» (ОрелГТУ)

Редакционный совет:

Голенков В.А. д-р техн. наук, проф., председатель

Радченко С.Ю. д-р техн. наук, проф., зам. председателя

Борзенков М.И. канд. техн. наук, доц.

Колчунов В.И. д-р техн. наук, проф.

Попова Л.В. д-р экон. наук, проф.

Степанов Ю.С. д-р техн. наук, проф.

Константинов И.С. д-р техн. наук, проф.

Новиков А.Н. д-р техн. наук, проф.

Иванова Т.Н. д-р техн. наук, проф.

Астафичев П.А. д-р юрид. наук, проф.

Киричек А.В. д-р техн. наук, проф.

Редакколлегия:

Главный редактор:

Иванова Т.Н. д-р техн. наук, проф.,
заслуженный работник высшей школы
Российской Федерации

Заместители главного редактора:

Зомитева Г.М. канд. экон. наук,
доц.

Артемова Е.Н. д-р техн. наук, проф.

Корячкина С.Я. д-р техн. наук,
проф.

Члены редакколлегии:

Громова В.С. д-р биол. наук, проф.

Дунченко Н.И. д-р техн. наук, проф.

Елисеева Л.Г. д-р техн. наук, проф.

Савватеева Л.Ю. д-р техн. наук,

проф.

Корякин В.П. д-р техн. наук, проф.

Куценко С.А. д-р техн. наук, проф.

Николаева М.А. д-р техн. наук,

проф.

Позняковский В.М. д-р техн. наук,

проф.

Дерканосова Н.М. д-р техн. наук,

проф.

Черных В.Я. д-р техн. наук, проф.

Ответственный за выпуск:

Новицкая Е.А.

Адрес редакции:

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
(4862) 41-98-99, 41-98-04, 41-98-62,
41-98-27

www.ostu.ru

E-mail: fpbit@mail.ru

Зарег. в Федеральной службе
по надзору в сфере связи и
массовых коммуникаций.
Свидетельство: ПИ № ФС77-41630
от 12.08.2010 года

Подписной индекс 12010
по объединенному каталогу «Пресса
России»

© ОрелГТУ, 2010

Содержание

Научные основы пищевых технологий

Евдокимова О.В. Методика моделирования процесса экстрагирования минеральных веществ из лекарственно-технического сырья на примере натрия из плодов шиповника...	3
Еремина О.Ю. Хлеб с добавлением вторичных продуктов переработки ячменя.....	8
Власова К.В., Артемова Е.Н. Качество песочного полуфабриката с мукой семечек тыквы....	12
Матвеева Т.В. Совершенствование технологии бисквитного полуфабриката с использованием пасты тыквы, сахарной свеклы и моркови.....	17
Румянцева В.В., Новикова Т.Н., Служина И.А. Влияние нетрадиционного сырья на реологические свойства теста.....	20

Продукты функционального и специализированного назначения

Дождалева М.И., Лимарева Н.С., Калашикова Т.В. Определение оптимального периода сбора урожая топинамбура для производства функциональных продуктов.....	25
Скригина А.П. Разработка песочного полуфабриката на основе мучной композиции.....	32
Савватеева Л.Ю., Савватеев Е.В., Акинин Г.Н., Акинин Н.Г. Инновационные напитки антиоксидантного действия и перспектива их производства.....	38
Климов Р.В. Аспекты разработки технологии и рецептур напитков брожения как функциональных продуктов.....	44

Товароведение пищевых продуктов

Николаева М.А. Стратегические и тактические задачи хранения плодов и овощей.....	48
Гавrilova O.B. Определение основополагающих характеристик продовольственных товаров.....	54
Резго Г.Я. Критический анализ действующих норм естественной убыли колбас разных видов.....	58
Ибрагимова З.Р., Кумалагова З.Х. Физико-химические свойства и гистоморфологические особенности говядины импортного производства.....	62
Шилов О.А., Шилов А.И. Качество молочного сырья в производстве молочных продуктов....	67

Экология и безопасность пищевых продуктов

Рязанова О.А., Пермякова К.М., Спинина Т.В. Биологические активные добавки к пище: обеспечение контроля за качеством и безопасностью в системе Роспотребнадзора Кемеровской области.....	73
Переверзева Е.Н. Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продуктов питания функционального назначения в Орловской области.....	79

Исследование рынка продовольственных товаров

Кудреватых Н. В. Региональный продовольственный рынок – как один из приоритетов развития Кемеровской области в период кризиса.....	82
Куприна И.В. Обзор российского рынка молока и молочной продукции.....	86
Левгерова Н.С. Перспективы создания сырьевой базы плодов и ягод для региональных предприятий пищевой промышленности.....	92

Экономические аспекты производства продуктов питания

Зомитева Г.М., Корячкина С.Я., Иванова Т.Н. Основные аспекты продовольственной безопасности России.....	95
Жучков А.А. Маркетинговая оценка обеспеченности населения пищевыми продуктами, обогащенными йодом.....	105
Ашинова М.К., Газова З.Т. Инвестиционный климат и система инновационного обеспечения процессов развития регионального агропромышленного комплекса.....	111

Technology and the study of merchandise of innovative foodstuffs

The founder – The State Higher Education Professional Institution
Orel State Technical University (OSTU)

Editorial council:

- Golenkov V.A.** Doc. Sc. Tech., Prof., president
Radchenko S.Y. Doc. Sc. Tech., Prof., vice-president
Borzenkov M.I. Candidat Sc. Tech., Assistant Prof.
Kolchunov V.I. Doc. Sc. Tech., Prof.
Popova L.V. Doc. Sc. Ec., Prof.
Stepanov Y.S. Doc. Sc. Tech., Prof.
Konstantinov I.S. Doc. Sc. Tech., Prof.
Novikov A.N. Doc. Sc. Tech., Prof.
Ivanova T.N. Doc. Sc. Tech., Prof.
Astafichev P.A. Doc. Sc. Low., Prof.
Kirichek A.V. Doc. Sc. Tech., Prof.

Editorial Committee

- Editor-in-chief**
Ivanova T.N. Doc. Sc. Tech., Prof.

Editor-in-chief Assistants:

- Zomiteva G.M.** Candidate Sc. Ec., Assistant Prof.
Artemova E.N. Doc. Sc. Tech., Prof.
Koryachkina S.Ya. Doc. Sc. Tech., Prof.

Members of the Editorial Committee

- Gromova V.S.** Doc. Sc. Bio., Prof.
Dunchenko N.I. Doc. Sc. Tech., Prof.
Eliseeva L.G. Doc. Sc. Tech., Prof.
Savvateeva L.Yu. Doc. Sc. Tech., Prof.
Koryachkin V.P. Doc. Sc. Tech., Prof.
Kutsenko S.A. Doc. Sc. Tech., Prof.
Nikolaeva M.A. Doc. Sc. Tech., Prof.
Poznyakovskij V.M. Doc. Sc. Tech., Prof.
Derkanosova N.M. Doc. Sc. Tech., Prof.
Chernikh V.Ya. Doc. Sc. Tech., Prof

Responsible for edition:
Novitskaya E.A.

Address

302020 Orel,
Naugorskoye Chaussee, 29
(4862) 41-98-99, 41-98-04, 41-98-62,
41-98-27
www.ostu.ru
E-mail: fpbit@mail.ru

Journal is registered in Federal Department for Mass Communication.
The certificate of registration ПИ № ФС77-41630 from 12.08.2010

Index on the catalogue of the «Pressa Rossii» 12010

© OSTU, 2010

Contents

Scientific basis of food technologies

Evdokimova O.V. Principles for process simulation of mineral substance extracting from crud drug (by the example of sodium extracting from hips).....	3
Eryomina O.Yu. Bread with barley processing secondary product addition.....	8
Vlassova K.V., Artyomova E.N. Technology development for short semi-prepared foods with pumpkin seed flour and evaluation of its quality.....	12
Matveyeva T.V. Perfection of semi-prepared biscuit technology using paste of pumpkin, sugar beet and carrot.....	17
Rumyantsev V.V., Novikova T.N., Slukina I.A. Nonconventional raw material effect on pastry rheological properties.....	20

Products of functional and specialized purpose

Dozhdaleva M.I., Limareva N.S., Kalashnikova T.V. Definition of optimal period for Jerusalem artichoke harvest for functional product manufacturing.....	25
Skrigina A.P. Semi-prepared biscuit development based on flour composition.....	32
Savvateyeva L.Yu., Savvateyev E.V., Anikin G.N., Anikin N.G. Innovation antioxidant drinks and prospects for their production.....	38
Klimov R.V. Aspects for technology and composition development of zymotic drinks as functional products.....	44

The study of merchandise of foodstuffs

Nikolayeva M.A. Strategic and tactical schemes in fruit and vegetable storage.....	48
Gavrilova O.V. Definition of foodstuffs basic properties.....	54
Rezgo G.Ya. Review of operating rates for natural loss for sausage of different sorts.....	58
Ibragimova Z.R., Kumagalova Z.Kh. Physicochemical properties and histomorphological peculiarities of imported beef.....	62
O.A. Shilov, A.I. Shilov Milk stuff quality in dairy produce manufacturing.....	67

Ecology and safety of foodstuffs

Ryazanova O.A., Permyakova K.M., Spinina T.V. Biological active food additives: ensuring control over quality and safety in the Kemerovo region Rospotrebnadzor	73
Pereverzeva H.N. Present-day approaches to quality and safety of foodstuff of functional purpose in the Orel Region.....	79

Market study of foodstuffs

Kudrevatykh N.V. Regional food market - as one of the priorities for Kemerovo Region during the crisis.....	82
Kuprina I.V. The review of the Russian market of milk and dairy production	86
Levgerova N.S. Prospects for the establishment of fruit and berries raw materials base for the regional food industry business.....	92

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

Zomiteva G.M., Koryachkina S.Y., Ivanova T.N. The main aspects of food security Russia.....	95
Zhuchkov A.A. Marketing estimate of population supply with foodstuff enriched with iodine.....	105
Ashinova M.K., Tazova Z.T. Investment climate and system of innovation support in processes of regional agricultural complex development.....	111

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

УДК 663.88]:[66.048.625:546.33]:001.891.573

О.В. ЕВДОКИМОВА

МЕТОДИКА МОДЕЛИРОВАНИЯ ПРОЦЕССА ЭКСТРАГИРОВАНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ИЗ ЛЕКАРСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКОГО СЫРЬЯ НА ПРИМЕРЕ НАТРИЯ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Разработана схема эксперимента для анализа данных по экстрагированию минеральных веществ из плодов шиповника, включающая четыре варианта и представляющая план полного факторного эксперимента $\text{ПФЭ } 2^2$, в котором варьируются два способа экстрагирования – ультразвуком и горячей водой и два интервала времени экстрагирования – 10 и 20 мин. В рассмотренном примере показана возможность моделирования процесса экстрагирования минеральных веществ (на примере натрия) из лекарственно-технического сырья с помощью дисперсионного анализа по схеме главной линейной модели, и с помощью регрессионного анализа по схеме полного факторного эксперимента с дополнительной входной переменной, отражающей взаимодействие факторов.

Ключевые слова: лекарственно-техническое сырье, экстрагирование ультразвуком, экстрагирование горячей водой, регрессионный анализ, дисперсионный анализ.

The experiment pattern for the data analysis of mineral substance extracting from hips which includes four modes and presenting a plan of complete factor experiment (CFE 2^2) is developed and where two extracting modes are varied: by means of ultrasound and hot water and two time lags – 10 and 20 min. In the example considered there is shown a possibility of the process simulation of mineral substance extracting (by the example of sodium) from crud drug with the aid of a variance analysis through the pattern of a basic linear model and with the aid of a regression analysis through the pattern of complete factor experiment with a complementary input variable showing factor interaction.

Key words: crud drug, ultrasound extracting, hot water extracting, regression analysis, variance analysis.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Налимов, В.В. Теория эксперимента / В.В. Налимов - М.: Наука, 1971.- 208 с.
2. Бюоль, А. SPSS: Искусство обработки информации. Анализ статистических данных и восстановление скрытых закономерностей / А. Бюоль, П. Цёфель - СПб.: ООО «ДиаСофтЮП», 2002. – 603 с.
3. SPSS Base 8.0 для Windows. Руководство по применению. – М.: СПСС Русь., 1998 – 658 с.

Евдокимова Оксана Валерьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862)762957, (4862)419899
E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 664.661:664.786

О.Ю. ЕРЕМИНА

ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЯЧМЕНЯ

В статье представлены результаты исследований по разработке и оценке потребительских свойств хлеба пшеничного с добавлением солодового порошкообразного продукта, в состав которого входят полировочные отходы и ростки ячменного солода.

Ключевые слова: потребительские свойства, солодовый порошкообразный продукт, органолептическая оценка, физико-химические показатели, удовлетворение суточной потребности.

In the paper there are presented research results on the development and estimate of consumer properties of wheat bread with the addition of malt powder-like product in the composition of which polishing waste products and barley malt sprouts.

Key words: consumer properties, malt powder-like product, organoleptic evaluation, physical-chemical indices, satisfaction of daily need.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузнецов, С.А. Отходы крупозавода – в дело / С. А. Кузнецов // Хлебопродукты. – 2007. - №1. – С. 35.
2. Позняковский, В. М. Кризис питания современного человека: вопросы качества и безопасности пищевых продуктов / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнакова, О.С. Кузнецова, А. Ф. Гаврилов // Известия вузов. Пищевая технология. – 2004. - №1. – С. 6-7.
3. Никифорова, Т. А. Перспективы использования ячменной мучки / Т.А. Никифорова // Хлебопродукты. – 2006. - № 12. – С. 48-49.
4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. - СПб.: ПрофиКС, 2004. - 192 с
5. Нечаев, А.П. Пищевая химия : Учебное пособие / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова - М: Издательский комплекс МГУПП, 1998. - 131с.

Еремина Ольга Юрьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»

302000, г. Орел, Карабевское шоссе, 11, кв. 22

Тел. 89051690372

E-mail:o140170@rambler.ru

УДК 664.89-021.465-048.26:635.62-021.632

К.В. ВЛАСОВА, Е.Н. АРТЕМОВА

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПЕСОЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА С МУКОЙ СЕМЕЧЕК ТЫКВЫ И ОЦЕНКА ЕГО КАЧЕСТВА

С целью совершенствования ассортимента и разработки новых рецептур мучных кондитерских изделий проведен ряд исследований по использованию растительного сырья в технологии песочного полуфабриката. Возможность получения песочного полуфабриката с использованием муки из семечек тыквы представляет научный и практический интерес. Качество песочного полуфабриката в работе оценивали по органолептическим, физико-химическим и структурно-механическим показателям, его пищевой и энергетической ценности.

Ключевые слова: песочный полуфабрикат; мука семечек тыквы; органолептические показатели; намокаемость, удельный объем, прочность; пищевая и энергетическая ценность песочного полуфабриката.

With the purpose of range perfection and development of new compounding for floury confectionery there was carried out a number of researches for vegetal raw stuff use in the short semi-product technology. The possibility of short semi-product manufacturing with the use of pumpkin seed flour is of scientific and practical interest. Quality of short semi-product in processing was estimated according to organoleptic, physical-chemical and structural mechanical properties and its food value.

Key words: short semi-product, pumpkin seed flour, organoleptic indices, wetting, specific volume, strength, food value.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие / Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова.- М.: Экономика, 1984.-312 с.
2. Ратушный, А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания/ А.С. Ратушный, Л.А. Старостина, Т.И. Захарова, Л.И. Нагайченко [и др.]- М.: Экономика, 1986. - 295 с.
3. Пат. 2311034 Российской Федерации, 2311034 А 21 Д 13/08. Состав теста для производства песочного полуфабриката / Корячкина С.Я: заявитель и патентообладатель ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет» - №2006114495/13-33, заявл.27.04.2006, опубл.27.11.2007, Бюл.№33.- 4 с.
4. Тертычная, Т. Новый белковый обогатитель печенья /Т. Тертычная, Т. Сафонова, В. Сторожик// Хлебопродукты. – 2009. - № 4. - С. 36-37.
5. Скригина, А.П. Новые разработки песочного полуфабриката с использованием муки из чечевицы / А.П. Скригина, О.В. Кареева, Н.В. Ковалева // Техника и технология пищевых производств. Тезисы докладов 6 Международной научно-технической конференции - Могилев, 2007. - С. 129-130.
6. Ильинская, Т.Н. Нетрадиционное сырье для кондитерской промышленности / Т.Н. Ильинская // Хлебопекарная и кондитерская промышленность.-1982.-№ 11.- С.33-34.
7. Исследование влияния замены пшеничной муки высшего сорта кукурузной, овсяной, рисовой, из пшена, на качество готовых изделий из песочного теста // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. – Орел: ОрелГТУ, 2005. - С. 271-273
8. Пат. 2289929 Российской Федерации, МПК A21D13/ 08 (2006.01). Способ получения мучных кондитерских изделий/ Горлов И. Ф., Осадченко И.М., Лупачева Н.А., Юрина О.С., Скачков Д.А., Кузнецова О.Н.; заявитель и патентообладатель Госуд. учреждение Волгоград. науч.-исслед. технол. ин-т мясо-молочного скотоводства и переработки продукции животноводства Россельхозакадемии (ГУ ВНИТИ ММС и ППЖ Россельхозакадемии).- № 2005117083/ 13; заявл. 03.06.05; опубл. 27.12.06, Бюл. № 1 – 5 с.
9. Корячкин, В.П. Использование овощных паст в производстве изделий из песочного теста / В.П. Корячкин И.В. Фитерер, С.Я. Корячкина //Материалы всероссийского семинара «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» - Орел, декабрь, 2003. - С. 149-154.
10. Герасимова, И.В. Сырье и материалы кондитерского производства / И.В. Герасимова.- М.: Пищевая промышленность, 1977.- 144 с.
11. Гвасалия, Т.С. Использование семян тыквины при производстве изделий лечебно-профилактического назначения / Гвасалия Т.С. Якименко Т.П., Луста С.С. // Инновационные направления в пищевых технологиях 3 Международная научно-практическая конференция, тезисы докладов. - Пятигорск, 2009. – С. 102-104.

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

12. Турова, А.Д. Лекарственные растения СССР и их применение/ А.Д. Турова, Э.И. Сапожникова.- М.: Медицина, 1982. – 254 с.
13. Задорожный, А.М. Справочник по лекарственным растениям / А.М. Задорожный, А.Г. Кошкин, С.Я. Соколов [и др.]. -М.: Лесная промышленность, 1988.-415 с.
14. Маклаюк, В.П. Лекарственные растения в народной медицине / В.П. Маклаюк - Саратов: При-волж.кн.изд., 1967.-560 с

Власова Кристина Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Ст. преп. кафедры «Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-61, E-mail: turizm@ostu.ru

Артемова Елена Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Д-р техн. наук, проф., зав. кафедрой «Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-61, E-mail: turizm@ostu.ru

УДК 664.644.7:664.681.2

Т.В. МАТВЕЕВА

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАСТЫ ТЫКВЫ, САХАРНОЙ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ

В статье представлены результаты исследований, подтверждающих целесообразность использования пасты тыквы, сахарной свеклы и моркови в производстве бисквитных полуфабрикатов. Это улучшает качество готовых бисквитов по органолептическим и физико-химическим показателям, замедляет черствение, позволяет уменьшить закладку меланжса и сахара.

Ключевые слова: тыква, сахарная свекла, морковь, бисквитный полуфабрикат.

In the paper there are presented research results confirming the expediency of use of pumpkin -, sugar beet- and carrot paste in biscuit semi-prepared food production. It betters the quality of prepared biscuit according to organoleptic and physical-chemical properties, delays staleness, allows decreasing blend and sugar use.

Keywords: a pumpkin, a sugar beet, carrots, a biscuit half-finished product.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для вузов. / С.Я, Корячкина – Орел: ОрелГТУ, 2009. – 323 с.
2. Корячкина, С.Я. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий: учеб. Пособие / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина [и др.] – Орел: ОрелГТУ, 2009. – 593 с.
3. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры. / С.Я. Корячкина,. – Орел: Изд-во «Труд», 2006. – 496с.

Матвеева Татьяна Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Студентка кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (84862) 41-98-87
E-mail: hleb@ostu.ru

УДК 664.641.12:664.785

В.В. РУМЯНЦЕВА, Т.Н. НОВИКОВА, И.А. СЛУКИНА

ВЛИЯНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ТЕСТА

В статье представлены результаты исследования влияния нетрадиционного сырья – биомодифицированного сахаросодержащего гидролизата (БСГ) из овса «Сахарок» на реологические характеристики пшеничного теста. Рекомендовано применение БСГ «Сахарок» при производстве хлебобулочных изделий взамен муки пшеничной в количестве до 30 %.

Ключевые слова: биомодифицированный сахаросодержащий гидролизат из овса «Сахарок», реологические свойства, структурно-механические свойства, упругие и пластичные свойства, кривая течения, предельное напряжение сдвига, коэффициент консистенции, индекс течения.

In the paper there are shown the research results of nonconventional raw material effect – biomodified sugar-containing hydrolysate (BSH) made of oats “Sakharok” upon rheological properties of wheat pastry (dough). The application of BSH “Sakharok” at the bakery production is recommended by 30 % instead of wheat flour.

Keywords: biomodified sugar-containing hydrolysate made of oats “Sakharok”, rheological properties, structural-mechanical properties, elasto-plastic properties, section curve, utmost transverse strain, consistence factor, flow factor.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дерканосова, Н.М. Реологические свойства теста, приготовленного на жидкой ржаной закваске с хмелевым экстрактом / Н.М. Дерканосова // Хлебопродукты. – 2008. - №5. – С. 60-61.
2. Мачихин, Ю.А. Инженерная реология пищевых материалов. / Ю.А. Мачихин, С.А. Мачихин – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 213 с.
3. Николаев, Б.А. Структурно-механические свойства мучного теста. / Б.А. Николаев. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 137 с.
4. Реометрия пищевого сырья и продуктов / Под ред. Ю.А. Мачихина. – М.: ВО Агропромиздат, 1990. – 189 с.

Румянцева Валентина Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-87
E-mail: hleb@ostu.ru

Новикова Татьяна Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Кандидат технических наук, ассистент кафедры
«Машины и аппараты пищевых производств»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-87
E-mail: hleb@ostu.ru

Слухина Ирина Анатольевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Аспирант кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-87
E-mail: hleb@ostu.ru

ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

УДК 635.24:

М.И. ДОЖДАЛЕВА, Н.С. ЛИМАРЕВА, Т.В. КАЛАШНОВА

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОПТИМАЛЬНОГО ПЕРИОДА СБОРА УРОЖАЯ ТОПИНАМБУРА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

Целенаправленное конструирование функциональных продуктов неразрывно связано с этапом изучения химического состава самих продуктов и растительного сырья, используемого для их производства. Практический интерес представляет изменение полисахаридного комплекса топинамбура в процессе созревания. Экспериментально определены и теоретически обоснованы сроки уборки топинамбура, в зависимости от его дальнейшего использования.

Ключевые слова: топинамбур, пектин, клетчатка, инулин, фруктоза, сроки.

The purposeful design of functional products is inseparably linked with the stage of chemical composition analysis of products themselves and vegetable raw material used for their production. A practical interest presents a change of artichoke polysaccharide composition when ripening. Artichoke harvest terms are defined experimentally and substantiated theoretically in dependence of its further application.

Keywords: artichoke, pectin, cellulose, inulin, fructose, terms.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бобровник, Л.Д. Перспективные направления использования топинамбура в пищевой промышленности/ Л.Д. Бобровник // Изв.вузов. Пищевая технология. – 1990. - №4. – С.12-13
2. Кочнев, Н.К. Топинамбур – биоэнергетическая культура XXI века. / Н.К.Кочнев, М.В.Калиничева – М.:Бином, 2002 – 148с.

Дождалева Мария Игоревна

ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»
Аспирант, ассистент кафедры «Товароведения и экспертизы товаров»
357500, Пятигорск, ул.40 лет Октября, 56
Тел. (918) 767-83-07, E-mail: Mashakurlaeva@mail.ru

Лимарева Наталья Сергеевна

ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»
Кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры «Товароведения и экспертизы товаров»
357500, Пятигорск, ул.40 лет Октября, 56
Тел. (918) 744-89-64, E-mail: Mashakurlaeva@mail.ru

Калашнова Татьяна Васильевна

ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»
Кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Товароведения и экспертизы товаров»
357500, Пятигорск, ул.40 лет Октября, 56
Тел. (909) 767-90-91, E-mail: Kalashnova_tv@mail.ru

А.П. СКРИГИНА

РАЗРАБОТКА ПЕСОЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА НА ОСНОВЕ МУЧНОЙ КОМПОЗИЦИИ

Пища является неотъемлемым элементом жизни человека, если объем или качество питания недостаточны, прекращается рост и снижается его работоспособность. В традиционной рецептуре печенья была произведена замена части пшеничной муки высшего сорта на муку из чечевицы и порошок топинамбура, а также произведена замена сахара на фруктозу. Внесение этих ингредиентов обогатило печенье целлюлозой, белком, минералами и инулином. Печенье разработано для детей и людей, страдающих сахарным диабетом.

Ключевые слова: качество, номенклатура, характеристики, потребительские свойства, мука, белок, инулин.

Food is an inseparable element of human life, if food quantity or its quality is insufficient, then the growth will cease and capacity for work decrease. In cookie common composition there was carried out a wheat flour (extra quality) partial substitution for lentil flour and Jerusalem artichoke powder and also sugar is substituted for fructose. The application of these ingredients enriched cookie with cellulose, protein, mineral substances and inulin. Cookie is developed for children and persons suffering from pancreatic diabetes.

Key words: quality, nomenclature, characteristics, consumer properties, flour, protein, inulin.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Живагина, И.С. Кондитерские изделия функционального назначения / И.С. Живагина, Л.В. Донченко // Кондитерское производство. – 2001. - № 2. – С. 12
2. Туманова, А. Создание новых технологий печенья функционального назначения/ А.Туманова // Хлебопродукты. – 2006. - № 10. – С. 48-49
3. Малютенкова, С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров / С.М. Малютенкова– СПб.: Питер, 2006. – 480 с.
4. Горпиченко, Т. Чечевица – перспективная культура / Т. Горпиченко // Хлебопродукты. – 2006. - № 4. – С. 58-59.
5. Пащенко, Л.П. Рациональные аспекты в переработке топинамбура / Л.П. Пащенко // Хранение и переработка сельхозсырья. –2006. - № 7. – С. 13-15.

Скригина Алла Петровна

ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»

Старший преподаватель кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»

357500, г. Пятигорск, ул.40 лет Октября, 56

Тел. 8 928 362 75 93

E-mail: Kalashnova_tv@mail.ru

УДК 663.18:663.88

Л.Ю. САВВАТЕЕВА, Е.В. САВВАТЕЕВ, Г.Н. АКИНИН, Н.Г. АКИНИН

ИННОВАЦИОННЫЕ НАПИТКИ АНТИОКСИДАНТНОГО ДЕЙСТВИЯ И ПЕРСПЕКТИВА ИХ ПРОИЗВОДСТВА

В статье представлены результаты исследований по разработке безалкогольных напитков с использованием лекарственного природного сырья. Выявлена перспективная конкурентоспособность инновационных изделий, определено их качество и безопасность.

Ключевые слова: безалкогольные напитки, природное лекарственное сырье, бальзамная концентрированная основа для напитков.

In the paper there are presented research results in soft drink development with the use of natural crude drug. Perspective competitiveness of innovation products is revealed, their quality and safety are defined.

Key words: soft drinks, natural crude drug, balsam concentrated base for drinks.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Савватеев, Е.В. Товароведная характеристика нетрадиционных пищевых ресурсов и продуктов на их основе: Дисс. на соиск. уч. степени к.т.н. / Е.В. Савватеев– Белгород: БУПК, 2000. – С. 50–69.
2. Программа для ЭВМ «Шанс-С». Свидетельство для официальной регистрации № 990709. / Савватеева Л.Ю., Савватеев Е.В., Захарченко Н.Г. - Роспатент от 28.09.99. – 15 с.
3. Концентрированная основа для бальзама. З. № 2009119807 РФ МПК 12G 3/6. / Савватеева Л.Ю., Савватеев Е.В., Акинин Г.Н., Красников В.Я., Акинин Н.Г. - Заяв. 25.05.2009. – 5с.
4. Удалова, Л.П. Биотехнологические и микробиологические аспекты при моделировании адаптационных продуктов питания / Л.П. Удалова, Е.В. Савватеев, Л.Ю. Савватеева // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – 1998. – № 11. – С. 23–24.
5. Композиция ингредиентов для бальзама «Сахалин». /Ли Ок Тя, Савватеева Л.Ю., Тилиндис, Корк Ю.И. [и др.] А.С. 1123971. - Заяв. 16.07.83, опубл. 23.07.84. – 5с

Савватеева Людмила Юрьевна

ГОУ ВПО «Белгородский университет потребительской кооперации»
Доктор технических наук, профессор кафедры «Товароведение продовольственных товаров»
308023, Белгород, ул. Садовая, 118а, кв. 8
Тел. (4722) 26-31-21
E-mail: food@bupk.ru

Савватеев Евгений Витальевич

ГОУ ВПО «Белгородский университет потребительской кооперации»
Доктор экономических наук, кандидат технических наук
308023, Белгород, ул. Садовая, 118а, кв. 8
Тел. (4722) 26-31-21
E-mail: food@bupk.ru

Акинин Геннадий Николаевич

ГОУ ВПО «Белгородский университет потребительской кооперации»
Студент
Соискатель ученой степени кандидата технических наук
309506, Белгородская область, г. Старый Оскол, ул. Пашкова, 44.
Тел. 8-4725-32-19-82 , 8-910-741-02-44

Акинин Николай Геннадьевич

ГОУ ВПО «Белгородский университет потребительской кооперации»
Студент
309506, Белгородская область, г. Старый Оскол, ул. Пашкова, 44.
Тел. 8-4725-22-33-88

АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР НАПИТКОВ БРОЖЕНИЯ КАК ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

Разработаны рецептуры и технологии квасов натурального брожения с использованием лекарственного сырья. Для приготовления квасов использовали сухой хлебный квас, дрожжи хлебопекарные «САФ-МОМЕНТ», сахар-песок, осветленный яблочный сок, мёд, янтарную и лимонную кислоты. Разработанные продукты имеют богатый витаминный и минеральный состав, что позволяет относить их к функциональным.

Keywords: квас, лекарственное сырьё, функциональный продукт, спиртовое брожение.

The compositions and technologies for kvass of natural fermentation with the application of crude drug are developed. For kvass preparation there was used dry grain kvass, baker's (bakery) yeast "SAF- Moment", granulated sugar, settled apple juice, honey, siccine and citric acids. The products developed have a rich vitaminous and mineral composition that allows considering these products to be functional.

Keywords: kvass, crude drug, functional product, alcoholic fermentation.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Козлов, С.Г. Теоретические и практические основы производства продуктов питания нового поколения. / С.Г. Козлов– Кемерово: КемТИПП, 2003. – 151 с.
2. Шубина, О.Г. Инновации на рынке безалкогольных напитков: взгляд на европейские тенденции / О.Г.Шубина // Пищевая промышленность. – 2000. – №3. – С. 51.
3. Шазо, Р.И. Функциональные продукты питания. / Р.И. Шазо – М.: Колос, 2000. – 248 с.
4. Елисеев, М.Н. Квасы брожения – напитки, содержащие биологически активные вещества/ М.Н. Елисеев // Пиво и напитки. – 2006. –№3. – С. 32.
5. Коновалов, С.А. Биохимия бродильных производств. / С.А. Коновалов – М.: Пищевая промышленность, 1967. – 321 с.
6. Миллер, Ю.Ю. Напитки брожения типа кваса на основе меда / Ю.Ю. Миллер // Пиво и напитки. – 2007. – №3. – С. 28-29.
7. Елисеев, М.Н. Состав квасов брожения и квасного напитка / М.Н. Елисеев // Пиво и напитки. – 2008. – №5. – С. 46-47.
8. Главарданов, Р.Д. Ферменты в производстве кваса/ Р.Д. Главарданов // Пиво и напитки. – 2008. – №3. – С. 47-49.

Климов Руслан Владимирович

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, Россия, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862)419899
E-mail: krvl@rambler.ru

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

УДК 635.075 + 634.1.076

М.А. НИКОЛАЕВА

СТРАТЕГИЧЕСКИЕ И ТАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ ХРАНЕНИЯ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

В статье рассмотрены стратегические и тактические задачи хранения плодов и овощей, решение которых позволит обеспечить сохраняемость свежей плодовоовощной продукции. К стратегическим задачам автор относит сохранение целостности организма, ограничение физиологической активности хранящейся продукции и микроорганизмов, повышение физиологической устойчивости плодов и овощей, обеспечение выполнения эволюционного назначения организма в нужное потребителю время.

Ключевые слова: плоды и овощи, хранение, стратегические и тактические задачи хранения, некомпенсируемые потери.

In the paper strategic and tactical schemes in fruit and vegetable storage are considered, the solution of which would allow ensuring fresh fruit and vegetable product shelf life. The author refers the maintenance of organism integrity, physiological activity limitation in products stored and microorganisms, physiological stability increase in fruit and vegetables, ensuring the fulfillment of evolutionary destination of organism timely to consumer to the strategic purposes.

Key words: fruit and vegetables, storage, strategic and tactical schemes in storage, noncompensable loss.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Казначеев, В.П. Этюды к теории общей патологии. / В.П. Казначеев, М.Я.Субботин – Новосибирск: Наука, 1971. – 171 с.
2. Селье, Г. Очерки об адаптационном синдроме. / Г.Селье – М.: Медгиз, 1960. – 254 с.
3. Казначеев, В.П. Современные аспекты адаптации. / В.П. Казначеев – Новосибирск: Наука, 1980. – 191 с.
4. Вопросы теории адаптации /Под ред. В.Я.Бергерэ, Л.Н.Голикова – Л.: 1987. – 147 с.
5. Хочачка, П. Стратегия биохимической адаптации. / П.Хочачка, Дж. Самер – М.: Мир, 1947. – 396 с.
6. Гаркави, Л.К. Адаптационные реакции и резистентность организма / Л.К. Гаркави, Е.Б. Квакини, М.А. Уколова– Ростов: РГУ, 1979. – 126 с.
7. Туманов, И.И. Физиология закаливания и морозостойкости растений. / И.И. Туманов – М.: Наука, 1979. – 350 с.
8. Vigh Z., Horvath T., FarKas T. Adaptation of membrane fluidity of rye and wheat seedlings according to temperature. //Photochemistry. – 1979, Vol.18,n.5 – P.787 – 789
9. Заар, Э.И. Переменные температуры как фактор повышения уровня энергетических процессов пой-килотермных организмов / Э.И. Заар, Э.В. Кенигсберг, Л.К. Лозина-Лозинский, В.Л. Рыбак // Журнал общей биологии. – 1989, т.50, - №4. – С.135-139
10. Резго, Г.Я. Теоретические основы хранения продовольственных товаров. Научная монография. / Г.Я. Резго, М.А. Николаева– М.: Изд-во РГТЭУ, 2010. – 148с.

Николаева Мария Андреевна

Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли
Министерства экономического развития и торговли РФ
Директор центра, доктор технических наук, профессор кафедры
маркетинга и рекламы ГОУ ВПО «Российский государственный
торгово-экономический университет»
127427, г. Москва, ул. Ботаническая, дом 11 к. 231
Тел/факс 8 (495) 610-85-30
E-mail: ocpkrt@mail.ru

УДК 620.2

О.В. ГАВРИЛОВА

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОСНОВОПОЛАГАЮЩИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

В работе рассмотрены основные характеристики товаров, которые удовлетворяют реальные потребности человека, определяя потребительскую ценность товаров. Благодаря этим характеристикам продукция приобретает полезность для определенных сегментов потребителей и становится товаром.

Ключевые слова: качество, номенклатура, товар, основополагающие характеристики, потребительские свойства.

In the paper foodstuffs basic properties are considered, which meet human real requirements defining a consumer value of produce. Due to these properties the production obtains utility for certain consumers and becomes goods.

Key words: quality, nomenclature, goods, fundamental properties, consumer values.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения. / М.А. Николаева— М.: Норма, 2008. – 448 с.
2. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. / М. А Николаева, М. А. Положищникова— М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2009. – 464 с.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров/Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; Под ред. Т.Г.Родиной, - М.: КолосС, 2003. – 608 с.
4. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник для высших учеб. заведений/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. [и др.]; Под ред. М.С. Касторных. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 288 с.

Гаврилова Оксана Валерьевна

ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»

Старший преподаватель кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»

357500, Пятигорск, ул.40 лет Октября, 56

Тел. 89187836275

E-mail: Kalashnova_tv@mail.ru

УДК 637.523

Г.Я. РЕЗГО

КРИТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ КОЛБАС РАЗНЫХ ВИДОВ

В статье приведен критический анализ действующих норм естественной убыли полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Проведено сравнение естественной убыли с потерями воды у варено-копченых, копченых и сырокопченых колбас. Показаны недостатки действующих норм естественной убыли.

Ключевые слова: нормы естественной убыли, хранение, колбасы вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, анализ.

In the paper a review of operating rates for natural loss for semi-smoked -, boiled – smoked-, and summer sausage is shown. The comparison of natural loss with water loss in boiled-smoked -, smoked -, and summer sausage is carried out. Shortcomings in operating rates for natural loss are shown.

Key words: natural loss rate, storage, boiled -, semi-smoked -, boiled-smoked and summer sausage, analysis.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 16351-86. Колбасы полукопченые. Технические условия. – Введ.01.01.1988. – М.:Изд-во стандартов, 2003 – 12 с.
2. ГОСТ 16290-86 Колбасы варено-копченые. Технические условия. - Введ.01.01.1988. – М.:Изд-во стандартов, 2003 – 8 с.
3. ГОСТ 16131-86 Колбасы сырокопченые. Технические условия. - Введ.01.01.1988. – М.:Изд-во стандартов, 2009 – 11 с.
4. Нормы естественной убыли продовольственных товаров. – М.:Омега-Л, 2008. – 308 с.
5. Резго, Г.Я. Научные основы хранения продовольственных товаров. Научная монография. / Г.Я. Резго, М.А. Николаева– М.: РГТЭУ. - 196 с.

Резго Георгий Яковлевич

ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет»
Проректор по учебной работе РГТЭУ, кандидат технических наук, профессор

125993, г. Москва, ул. Смольная, д.36, к.2006

Тел. (495) 660-19-32

Email: ocpkrt@mail.ru

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА И ГИСТОМОРФОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ГОВЯДИНЫ ИМПОРТНОГО ПРОИЗВОДСТВА

В статье представлена сравнительная оценка свойств говядины отечественного и импортного производства. Результаты исследований подтвердили, что отечественные технологии производства мясных продуктов требуют адаптации к особенностям импортного сырья на основе глубокого изучения его биохимических, реологических и функционально-технологический свойств.

Ключевые слова: говядина отечественного и импортного производства, физико-химические свойства, гистоморфологические особенности.

In the paper a comparative estimate of beef properties of domestic and foreign production is presented. The research results confirmed that domestic technologies of meat produce require adaptation to the peculiarities of imported meat stuff on the basis of thorough analysis of its biochemical, rheological and functional technological properties.

Ключевые слова: domestic and foreign beef, physicochemical properties, histomorphological peculiarities.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов. / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М: Колос, 2001. – 376 с.
2. Стромберг, А.Г. Физическая химия / А.Г. Стромберг, Д.П. Семченко. – М: Высшая школа, 2001. – 496 с.
3. Нечаев, А.П. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.] – СПб: ГИОРД, 2001. – 592 с.

Ибрагимова Заира Резоевна

ГОУ ВПО «Северо-Осетинский государственный университет имени К.Л. Хетагурова»
Кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Экспертиза товаров»

362025, Северная Осетия-Алания, Владикавказ, ул. Ватутина, 48

Тел.: (86722)556267, 89188272929

E-mail: Ibragimovazaira@yandex.ru

Кумалагова Залина Хасановна

ГОУ ВПО «Северо-Осетинский государственный университет имени К.Л. Хетагурова»
Аспирант кафедры «Экспертиза товаров»

362025, Северная Осетия-Алания, Владикавказ, ул. Ватутина, 48

Тел.: (86722)556267, 89188272929

E-mail: Ibragimovazaira@yandex.ru

УДК 663.251

О.А. ШИЛОВ, А.И. ШИЛОВ

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ПОЛУЧЕННЫХ НА ЕГО ОСНОВЕ

Последовательная интенсификация производства молока и молочных продуктов в один ряд ставит проблему повышения их потребительских свойств за счёт качественного производства как самого молока-сырья, так и продуктов его переработки. Качество молока-сырья зависит от многих факторов – кормления, физиологического состояния, породы и породности коров и пр. Многие исследователи изучали эти вопросы с точки зрения количественных показателей, между тем современный рынок предъявляет жёсткие требования к качеству продуктов питания, выдвигая на первый план их натуральность и безопасность.

Ключевые слова: молочное сырьё, производство молочных продуктов, качество.

The successive intensification of milk and dairy produce manufacturing ranks with the problem of their consumption properties increase at the expense of milk and dairy produce qualitative production. Milk stuff quality depends greatly on many factors – feeding, physiology, breed and cow race and so on. Many researchers studied these problems from the point of view of quantitative indices in the meantime a present-day market makes strict demands to food stuff quality putting in the forefront naturalness and safety of foodstuff.

Key words: milk stuff, dairy produce manufacturing, quality.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. - Введ. 2003-12-29. – М.: Изд-во стандартов, 2004. - 25с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов. / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, - М.: ДЕЛИ принт, 2002. – 236с.
3. ГОСТ 3625 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности. - Введ. 2003-12-29. – М.: Изд-во стандартов, 2004. - 11с.
4. ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. - Введ. 2003-12-29. – М.: Изд-во стандартов, 2004. - 10с.
5. Шилов О.А. Термоустойчивость молока, как главный показатель качества продукта. / О.А. Шилов // Материалы Международной научно-практической конференции «Социально-экономические приоритеты региональной политики развития и торговли общественного питания». - Орёл, 2006. – С.254-258
6. Шилов О.А. Технология получения творожной массы с добавлением мёда./ А.И. Шилов, Н.В. Тарянская, О.О. Олиферова, О.А. Шилов // Сборник статей международной научно-практической конференции «Иновации и бизнес». - Орёл, 2007. - С. 230-234.
7. Шилов О.А. Особенности технологии получения творожной массы с добавлением мёда. / А.И. Шилов, Е.В. Литвинова, О.А. Шилов, Н.В. Тарянская // «Успехи современного естествознания». -2007. -№8– С.97-100.
8. Шилов О.А. Качество молочного сырья, поступающего на перерабатывающие предприятия Орловской области.: Коллективная монография «Инновационные технологии в товароведении и пищевой инженерии» / А.И. Шилов, Е.В. Литвинова, О.А. Шилов - СПб. - 2007. –С.5-15.

Шилов Олег Александрович

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

Аспирант

302016, г. Орёл, пер. Карабевский 25, кв.137

Тел: 8-953-614-69-81

E-mail: mailbox73@yandex.com

Шилов Александр Иванович

ГОУ ВПО «Орловский Государственный технический университет»

Доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: Al.Shilov-orel @yandex.ru

ЭКОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

УДК [641:613.292]:958.562

О.А. РЯЗАНОВА, К.М. ПЕРМЯКОВА, Т.В. СПИНИНА

БИОЛОГИЧЕСКИЕ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ: ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ В СИСТЕМЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Необходимость применения биологически активных добавок к пище обусловлена неблагоприятными факторами окружающей среды, эмоциональными нагрузками, снижением энергозатрат, а также неправильным питанием. И от того, насколько они безопасны и качественны, зависит состояние здоровья населения, продолжительность жизни и активной трудоспособности. Статья посвящена актуальной на сегодняшний день проблеме обеспечения качества и безопасности биологически активных добавок к пище в системе Роспотребнадзора Кемеровской области.

Ключевые слова: биологически активные добавки к пище, качество, безопасность.

The need for dietary supplements due to adverse environmental factors, emotional stress, reduced power consumption, as well as malnutrition. And how much they are safe and of good quality, independent state of health, life expectancy and active working. The article is devoted to the present problem of ensuring quality and safety of dietary supplements in the Rospotrebnadzor Kemerovo Region.

Keywords: biologically active food additives, quality, safety.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. О санитарно-эпидемиологической обстановке в Кемеровской области в 2007 году: Государственный доклад. – Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области, 2008. – 197 с.
2. О санитарно-эпидемиологической обстановке в Кемеровской области в 2008 году: Государственный доклад. – Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области, 2009. – 186 с.
3. О санитарно-эпидемиологической обстановке в Российской Федерации в 2007 году: Государственный доклад. —М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.—397 с.
4. О санитарно-эпидемиологической обстановке в Российской Федерации в 2008 году: Государственный доклад. —М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. — 467 с.

Рязанова Ольга Александровна

ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет, Кемеровский институт»
Доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»

650992, г. Кемерово, ГСП-99, Кузнецкий проспект, д. 39
Тел. (3842) 75-27-76
E-mail: olier1710@mail.ru

Пермякова Ксения Михайловна

ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет, Кемеровский институт»
Аспирант кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
650992, г. Кемерово, ГСП-99, Кузнецкий проспект, д. 39
Тел. (3842) 75-27-76
E-mail: rgtey@Kem/city.ru

Спинина Татьяна Владимировна

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области
Зав. отделением гигиены питания
650992, г. Кемерово, Кузнецкий проспект, д. 24
Тел. (3842) 34-88-18
E-mail: ocsenko@kemnet.ru

УДК 664

Е.Н. ПЕРЕВЕРЗЕВА

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ В ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

В Орловской области, как и в целом в России остро стоит проблема прогрессивного ухудшения здоровья населения. В этой связи автором исследованы проблемы повышения качества, безопасности продуктов питания и обеспечения населения области продуктами функционального назначения для повышения устойчивости к различным заболеваниям и улучшения качества жизни.

Ключевые слова: качество и безопасность продуктов питания, продукты функционального назначения.

In the Orel Region and in Russia as a whole there is a critical problem in further health decrease of population. Thereupon the author has investigated problems of foodstuff quality and safety increase and provision of regional population with products of a functional purpose to increase various diseases and living standard increase.

Key words: quality and safety of foodstuff, functional foodstuff.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Основные направления деятельности Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Орловской области на 2010 год. Утверждено Приказом Управления Роспотребнадзора по Орловской области от 27 ноября 2009 № 204.
2. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 29 мая 2007 г. № 30 «Об утверждении санитарных правил СП 2.6.1.2216-07 «Санитарно-защитные зоны и зоны наблюдения радиационных объектов. Условия эксплуатации и обоснование границ»

Переверзева Елена Николаевна

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Орловской области

Заместитель начальника отдела санитарного надзора

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 2А

Тел/факс: 41-51-97, 41-85-67

E-mail: uprav@57.rosпотребnadzor.ru

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УДК 332.145

Н. В. КУДРЕВАТЫХ

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ РЫНОК – КАК ОДИН ИЗ ПРИОРИТЕТОВ РАЗВИТИЯ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ В ПЕРИОД КРИЗИСА

В статье предпринята попытка обоснования целесообразности развития регионального продовольственного рынка Кемеровской области. Это позволит частично решить проблемы занятости населения, повышения качества его жизни, а также повысит доходы регионального бюджета.

Ключевые слова: продовольственный рынок, Кемеровская область, точка роста, отрасли.

The article attempts to justify the development of the regional food market of the Kemerovo region. This will partially solve the problems of employment, improving quality of life, and increase revenues of the regional budget.

Key words: food market, Kemerovo region, a point of growth, the industry.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузбасс 2009. Статистический ежегодник. [Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://www.kemerovostat.ru/bgd/EJEGOD/Main.htm>
2. Региональная экономика: Учебник / Под ред. В.И.Видяпина, М.В.Степанова. – М.: ИНФРА-М, 2009. – 666с.

Кудреватых Наталья Владимировна

ГОУ ВПО «Кузбасский государственный технический университет»
Старший преподаватель кафедры «Финансы и кредит»
650000, г. Кемерово, ул. Дзержинского, 9, к. 2109, 2100
Тел. 8-903-941-01-20
E-mail: knv.fk@yandex.ru

И.В. КУПРИНА

ОБЗОР РОССИЙСКОГО РЫНКА МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

В статье освещено современное состояние рынка молочной продукции. Приведены статистические данные и проведен анализ по основным показателям работы молочной отрасли. Показана динамика развития и выявлены факторы, сдерживающие ее развитие.

Ключевые слова: рынок молочных продуктов, производство молока, сельскохозяйственные предприятия

In article the current state of the market of dairy production is shown. The statistical data is cited and the analysis on the basic indicators of work of dairy branch is carried out. Dynamics of development is shown and the factors constraining development of dairy branch are revealed.

Keywords: the market of dairy products, manufacture milk, the agricultural enterprises

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<http://www.gks.ru>
2. Российский статистический ежегодник. 2009: Стат.сб./Росстат. – Р76М., 2009. – 784 с.
3. Россия в цифрах. 2009: Крат. стат. сб. Росстат. – М., 2009 – 494 с.

Куприна Ирина Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Аспирант кафедры «Предпринимательство и маркетинг»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-43

E-mail iruc@mail.ru

УДК 663.8:338.439

Н.С. ЛЕВГЕРОВА

ПЕРСПЕКТИВЫ СОЗДАНИЯ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ ПЛОДОВ И ЯГОД ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Устойчивый рост производства плодовых и ягодных консервов выявил важнейшую проблему – обеспеченность предприятий сырьем. Выделены сорта яблони, вишни, смородины черной и красной с высоким уровнем технологических показателей плодов для производства сока, пригодные к возделыванию в сырьевых насаждениях.

Ключевые слова: яблоня, вишня, смородина черная, смородина красная, сорта, соковое производство, технологические показатели плодов.

Steady growth in production of fruit and berry canning revealed an important issue – security of enterprises with raw materials. There are highlighted sorts of apples, cherries, black and red currant with the high level of technological fruit indices for juice manufacture, suitable to cultivation as raw material.

Key words: apple-tree, cherry, black-currant, red currant, sorts, juice manufacture, technological indices of fruit.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Голяева, О.Д. Итоги 20-летней селекции красной смородины в ВНИИСПК / О.Д Голяева // Состояние и перспективы селекции и сорторазведения плодовых культур: мат. междунар. науч.-метод. конф. – Орел: Изд-во ВНИИСПК, 2005. – С. 159-163.
3. Голяева, О.Д. Результаты селекции смородины красной во ВНИИ селекции плодовых культур / О.Д. Голяева // Современное состояние культур смородины и крыжовника: сб. науч. тр. /ВНИИ садоводства им. И.В.Мичурина. – Мичуринск, 2007. – С. 32-35.
4. Джигадло, Е.Н. Совершенствование методов селекции, создание сортов вишни и черешни, их подвой с экологической адаптацией к условиям Центрального региона России / Е.Н. Джигалдо // Орел: ВНИИСПК, 2009. – 268 с.
5. Осипова, З.Ф. Соки из черной смородины / З.Ф.Осипова, Л.М. Максимова // Селекция, сортоизучение, агротехника плодовых и ягодных культур. – Орл отделение Приокского книжного изд-ва, 1971. – С.154-159.
6. Седов, Е.Н. Лучшие сорта яблони Всероссийского НИИ селекции плодовых культур для садов интенсивного типа / Е.Н. Седов, З.М.Серова, Н. Г. Красова. – Орел: Изд-во ВНИИСПК, 2007. – 20 с.

Левгерова Надежда Станиславовна

Всероссийский научно-исследовательский институт селекции плодовых культур
Доктор сельскохозяйственных наук, зав. сектором технологической оценки сортов
302530, Орловская область, Орловский район, п/о Жилина, ВНИИСПК
Тел. (4862) 450789
Email: info@vniispk.ru

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 338.242.4:339.166.82

Г. М. ЗОМИТЕВА, С.Я. КОРЯЧКИНА, Т.Н. ИВАНОВА

ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ РОССИИ

Продовольственная безопасность является важнейшей частью экономической и национальной безопасности страны. В статье рассматриваются критерии и основные задачи обеспечения продовольственной безопасности России. Приводятся основные угрозы, а также механизмы обеспечения продовольственной безопасности.

Ключевые слова: продовольственная безопасность, пищевая промышленность, доступность продовольствия.

Food security is an essential part of economic and national security. The article examines the criteria and the basic problem of food security in Russia. The main threat are shown as well as mechanisms to ensure food safety.

Key words: food safety, food industry, availability of food.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. О состоянии продовольственной безопасности Российской Федерации и мерах по ее обеспечению. Тезисы выступления А.В.Гордеева в Совете Федерации Российской Федерации, 27 октября 2008 г.
2. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Утверждена Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120.
3. О состоянии продовольственной безопасности Российской Федерации и мерах по ее обеспечению. Тезисы выступления А.В.Гордеева в Совете Федерации Российской Федерации, 27 октября 2008 г. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.mcx.ru/
4. Внешнеторговые отношения государств – участников СНГ в 2009 году (аналитическая информация). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cis.minsk.by/main.aspx?uid=17196>
5. Россия в цифрах. 2009: Крат. стат. сб. Росстат. – М., 2009 – 494 с.

Зомитева Галина Михайловна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Кандидат экономических наук, доцент, декан факультета пищевой биотехнологии и товароведения
302020, г. Орел, Наугорское шоссе 29, ауд. 219 л
Тел. (4862) 41-98-04
E-mail: gz63@mail.ru

Корячкина Светлана Яковлевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Д-р техн. наук, проф., зав. кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41-98-87
E-mail: hleb.ostu.ru

Иванова Тамара Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Доктор технических наук, профессор, зав. кафедрой «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

А.А. ЖУЧКОВ

МАРКЕТИНГОВАЯ ОЦЕНКА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, ОБОГАЩЕННЫМИ ЙОДОМ

Маркетинговая оценка потребительского рынка йодсодержащих пищевых добавок и йодированных пищевых продуктов в Орловской области проводилась методом социологического опроса населения. Выявлено положительное отношение респондентов к продуктам питания, обогащенных йодом; определены предпочтительные виды продуктов питания для обогащения их йодом.

Ключевые слова: потребительский рынок, йодсодержащие пищевые добавки, йодированные пищевые продукты, маркетинговая оценка.

A marketing estimate of consumers' market with iodine-containing food supplements and iodized foodstuff in the Orel Region was carried out through the method of Gallup poll. There was revealed a respondents' positive attitude toward iodinated foodstuff, preferable kinds of foodstuff to be enriched with iodine are defined.

Key words: consumer market, iodine-containing supplements, iodized foods, marketing assessment.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Голубков, Е. П. Маркетинговые исследования: теория, методология и практика / Е. П. Голубков— 3-е изд. – М.: Финпресс, 2003. – 416 с.
2. Черчилль, Г. А. Маркетинговые исследования. / Г. А. Черчилль.— СПб :Издательство «Питер», 2000. – 752 с.
3. Герасимов, Г.А. Йододефицитные заболевания в России. Простое решение сложной проблемы. / Г.А. Герасимов, В.В. Фадеев [и др.] – М., Адамантъ, 2002. - 167 с.

Жучков Александр Александрович

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Организация и гигиена питания»

302030, г. Орел, ул. Октябрьская, д. 12

Тел. (4862) 43-32-88

E-mail: alex_zh@rambler.ru

УДК 330.332.3

М.К. АШИНОВА, З.Т.ТАЗОВА

ИНВЕСТИЦИОННЫЙ КЛИМАТ И СИСТЕМА ИННОВАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОЦЕССОВ РАЗВИТИЯ РЕГИОНАЛЬНОГО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА

Рассмотрены индекс производства продукции сельского хозяйства Республики Адыгея, доля инвестиций в основной капитал в валовом региональном продукте (ВРП), реализация инвестиционных проектов, структура инвестиций по отраслям экономики, а также инновационная инфраструктура региона. Выявлены основные проблемы, связанные с финансированием предприятий и обозначены действующие позитивные и негативные факторы развития экономики республики. Предложена организационная структура региональной инновационной системы в АПК региона.

Ключевые слова: инновации, инвестиции, сельское хозяйство, региональная инновационная система.

The production index of agricultural products in Adygei Republic, an investment share in fixed capital in Gross Regional Product (GRP), investment project realization, investment structures according to branches of economy and also a regional innovation structure are considered. Basic problems connected with enterprise financing are defined and acting positive and negative factors of economy development in the republic are pointed out. The organization structure of a regional innovation system in the agricultural-industrial complex of the region is offered.

Key words: innovations, investments, agriculture, regional investment system.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gks.ru>
2. Постановление «О преодолении административных барьеров и упрощении согласительных процедур при осуществлении предпринимательской и инвестиционной деятельности» Постановление главы администрации Краснодарского края от 28 июля 2003 г. №715.
3. Закон «О государственном стимулировании инвестиционной деятельности в Краснодарском крае» Закон №731-КЗ от №731-КЗ.

Ашинова Марина Казбековна

ГОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»
Кандидат экономических наук, профессор кафедры финансов и кредита

385000, г. Майкоп, ул. Майкопская, 43, кв. 11
Тел. 8-928-663-10-99

E-mail: Ashinova_m@mail.ru

Тазова Зарета Тальбиевна

ГОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»
Кандидат технических наук, заведующая кафедрой «Товароведение и экспертиза товаров»
385000 г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
Тел. (8-87771) 57-08-71
E-mail:zareta.tazova@yandex.ru

Уважаемые авторы!

Просим Вас ознакомиться с основными требованиями к оформлению научных статей

- Объем материала, предлагаемого к публикации, измеряется страницами текста на листах формата А4 и содержит от 3 до 7 страниц; все страницы рукописи должны иметь сплошную нумерацию.
- Статья предоставляется в 1 экземпляре на бумажном носителе и в электронном виде (по электронной почте или на любом электронном носителе).
- В одном сборнике может быть опубликована только **одна статья одного автора**, включая соавторство.
- Статьи должны быть набраны шрифтом Times New Roman, размер 12 pt с одинарным интервалом, текст выравнивается по ширине; абзацный отступ – 1,25 см, правое поле – 2 см, левое поле – 2 см, поля внизу и вверху – 2 см.
- Название статьи, а также фамилии и инициалы авторов обязательно дублируются на английском языке.
- К статье прилагается аннотация и перечень ключевых слов на русском и английском языке.
- Сведения об авторах приводятся в такой последовательности: Фамилия, имя, отчество; учреждение или организация, ученая степень, ученое звание, должность, адрес, телефон, электронная почта.
- В тексте статьи желательно:
 - не применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
 - не применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
 - не применять произвольные словообразования;
 - не применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами.
- Сокращения и аббревиатуры должны расшифровываться по месту первого упоминания (вхождения) в тексте статьи.
- **Формулы** следует набирать в редакторе формул Microsoft Equation 3.0. **Формулы, внедренные как изображение, не допускаются!**
- **Рисунки** и другие иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые.
- Подписи к рисункам (полужирный шрифт курсивного начертания 10 pt) выравнивают по центру страницы, в конце подписи точка не ставится:

Рисунок 1 – Текст подписи

С полной версией требований к оформлению научных статей Вы можете ознакомиться на сайте www.ostu.ru.

Плата с аспирантов за опубликование статей не взимается.

Адрес учредителя:

Орловский государственный технический университет
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 42-00-24
Факс (4862) 416684
www.ostu.ru
E-mail: unpk@ostu.ru

Адрес редакции:

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99, 41-98-04, 41-98-62, 41-98-27
www.ostu.ru
E-mail: fpbit@mail.ru

Технический редактор Г.М. Зомитева
Компьютерная верстка Е. А. Новицкая

Подписано в печать _____.2010 г.
Формат 70x108 1/16. Усл. печ. л. 7,5.
Тираж 500 экз.
Заказ №_____

Отпечатано с готового оригинал-макета на полиграфической базе ОрелГТУ
302030, г. Орел, ул. Московская, 65.