

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

Учредитель – федеральное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования «Государственный университет –
учебно-научно-производственный комплекс» (Госуниверситет-УНПК)

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.,
секретарь

Астафьев П.А. д-р юрид. наук, проф.

Иванова Т.Н. д-р техн. наук, проф.

Киричек А.В. д-р техн. наук, проф.

Колчунов В.И. д-р техн. наук, проф.

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

Новиков А.Н. д-р техн. наук, проф.

Попова Л.В. д-р экон. наук, проф.

Степанов Ю.С. д-р техн. наук, проф.

Редколлегия:

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 редколлегии:

Громова В.С. д-р биол. наук, проф.

Дерканосова Н.М. д-р техн. наук,
проф.

Дунченко Н.И. д-р техн. наук, проф.

Елисеева Л.Г. д-р техн. наук, проф.

Корячкин 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.

Савватеева Л.Ю. 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.gu-unpk.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»

© Госуниверситет - УНПК, 2011

Содержание

Научные основы пищевых технологий

Еремина О.Ю. Исследование изменений микроструктуры круп в процессе экстрагирования.....	3
Румянцева В.В., Ковач Н.М. Влияние продуктов переработки овса и ячменя на показатели качества мармелада при хранении.....	8
Литвинова Е.В., Большакова Л.С., Кобзева С.Ю., Киселева М.В., Бурцева Е.В. Характеристика рыбно-растительного сырья применительно к разработке рецептурного состава йодированной кулинарной продукции.....	14
Полякова Е.Д., Иванова Т.Н., Бельчикова В.А. Минеральный состав эхинацеи, как ингредиента пищевого обогатителя.....	21
Глебова Н.В., Артёмова Е.Н. Разработка взбивных молочно-крупяных десертов на основе исследования технологических свойств круп.....	29

Продукты функционального и специализированного назначения

Чугунова О.В. Функционально-физиологические свойства сырья при моделировании продуктов.....	34
---	----

Товароведение пищевых продуктов

Корячкина С.Я., Ахмедова Д.К., Матвеева Т.В. Комплексная оценка качества пшеничного хлеба с добавлением инулина и олигофруктозы.....	40
Шилов О.А. Потребительские свойства молочных продуктов в зависимости от качества молочного сырья.....	46
Макарова Т.Н., Сотникова Е.А. Создание определенной атмосферы торгового зала с учетом основных приемов мерчандайзинга.....	53

Экология и безопасность пищевых продуктов

Кузнецова Е.А., Седов Ю.А., Алексина Ю.И. Повышение безопасности зерна злаковых культур путем комплексной обработки ферментным препаратом Ксибетен и формазаном.....	61
Макарова А.Н., Симакова И.В., Перкель Р.Л. Исследование влияния на организм закусочных и сдобных мучных кондитерских изделий при их длительном потреблении по клиническому анализу крови.....	67

Исследование рынка продовольственных товаров

Евдокимова О.В. Методология мониторинга качества питания населения с использованием моделей измерений латентных переменных в социологических исследованиях.....	74
Рязанова О.А., Пирогова О.О. Состояние и анализ рынка биологически активных добавок за рубежом и в Российской Федерации.....	84
Мижуева С.А., Балашова М.В. Изучение потребительских предпочтений плодово-ягодной продукции на рынке г.Астрахани.....	94

Экономические аспекты производства продуктов питания

Зомитева Г.М., Степанов Ю.С., Проконина О.В. Маркетинговый подход к созданию и выведению на рынок инновационных пищевых продуктов.....	98
Шевелева О.Б. Оценка возможностей агропромышленного комплекса Кемеровской области с точки зрения продовольственной самодостаточности.....	108
Зомитев С.Ю. Влияние динамичной рыночной среды на процесс формирования производственной программы предприятий молочной промышленности.....	114

Technology and the study of merchandise of innovative foodstuffs

The founder – The State Higher Education Professional Institution
State University-Education-Science-Production Complex (State University-ESPC)

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., secretary

Astafichev P.A. Doc. Sc. Low., Prof.

Ivanova T.N. Doc. Sc. Tech., Prof.

Kirichek A.V. Doc. Sc. Tech., Prof.

Kolchunov V.I. Doc. Sc. Tech., Prof.

Konstantinov I.S. Doc. Sc. Tech., Prof.

Novikov A.N. Doc. Sc. Tech., Prof.

Popova L.V. Doc. Sc. Ec., Prof.

Stepanov Y.S. 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.

Gromova V.S. Doc. Sc. Bio., Prof.

Derkanova N.M. Doc. Sc. Tech., Prof.

Dunchenko N.I. Doc. Sc. Tech., Prof.

Eliseeva L.G. 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.

Savvateeva L.Yu. Doc. Sc. Tech., Prof.

Chernykh 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.gu-unpk.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

© State University-ESPC, 2011

Contents

Scientific basis of food technologies

Eremina O.Yu. Investigations of cereal microstructure changes in process of extraction.....	3
Rumyantseva V.V., Kovach N.M. Influence of processing products of oat and barley grains on marmalade quality index at storage.....	8
Litvinova E.V., Bolshakova L.S., Kobzeva S.Yu., Kiseleva M.V., Burtseva E.V. Characteristic of fish raw materials in respect to the development of recipe structure of iodine culinary production....	14
Polyakova E.D., Ivanova T.N., Belchikova V.A. Mineral composition of echinacea, as an ingredient of food enricher.....	21
Glebova N.V., Artyomova E.N. Development of whipped milk-grain desserts on the basis of grain technological characteristics research.....	29

Products of functional and specialized purpose

Chugunova O.V. Functional-physiological properties of raw materials at product modeling.....	34
--	----

The study of merchandise of foodstuffs

Koryachkina S.Ya., Akhmedova D.K., Matveeva T.V. Complex quality estimation of white bread with insulin and oligofructose addition.....	40
Shilov O.A. Consumer properties of dairy products depending on raw milk quality.....	46
Makarova T.N., Sotnikova E.A. Creating a certain atmosphere of a trading hall with the main reception merchandising.....	53

Ecology and safety of foodstuffs

Kuznetsova E.A., Sedov Y.A., Alekhina Y.I. Grain varieties safety enhancement by complex processing of enzyme preparation of Ksibeten and formazan.....	61
Makarova A.N., Simakova I.V., Perkel R.L. Research of influence on organism of appetizers and rich pastry confectionery at their long-term consumption according to clinical blood test.....	67

Market study of foodstuffs

Evdokimova O.V. Monitoring methodology of population food quality with measurement models of latent variables in sociological researches.....	74
Ryazanova O.A., Pirogova O.O. Condition and market analysis of biologically active additives abroad and in the Russian Federation.....	84
Mizhueva S.A., Balashova M.V. Investigation of consumer preferences on the Astrakhan region fruit-berry market.....	94

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

Zomiteva G.M., Stepanov Yu.S., Prokunina O.V. Marketing approach to the creation and loss of market innovative food.....	98
Sheveleva O.B. Assessment of possibilities of the Kemerovo region agroindustrial complex in terms of food self-sufficiency.....	108
Zomtev S. Yu. Effects of the dynamic market environment on the formation of production program for dairy industry.....	114

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

УДК 664.5.016.8.061.34-047.37

О.Ю. ЕРЕМИНА

ИССЛЕДОВАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ МИКРОСТРУКТУРЫ КРУП В ПРОЦЕССЕ ЭКСТРАГИРОВАНИЯ

В статье представлены результаты исследования изменений микроструктуры круп в процессе их экстрагирования с применением различных концентраций ферментного препарата с амилолитической активностью.

Ключевые слова: крупяные экстракты, ферментные препараты, микроструктура, продолжительность настаивания.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Иванова, Т.Н. Органолептическая оценка качества крупяных концентратов, сиропов и напитков на их основе / Т.Н. Иванова, О.Ю. Еремина // Товароведение в XXI веке: материалы научно-практической конференции с международным участием (20-22 ноября, 2002 г., Новосибирск). – Новосибирск, 2002. – С. 100-101.
2. Еремина, О.Ю. Использование натуральных наполнителей при производстве мороженого / О.Ю. Еремина, Т.Н. Иванова // Пищевая промышленность. – 2007. – № 11. – С. 24-25.
3. Еремина, О.Ю. Использование крупяных концентратов при производстве мороженого / О.Ю. Еремина, Т.Н. Иванова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2008. – № 4, – С. 70-72.
4. Еремина, О.Ю. Кисломолочные напитки с крупяными концентратами / О.Ю. Еремина, Т.Н. Иванова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 55-56.
5. Еремина, О.Ю. Формирование и оценка потребительских свойств молочных коктейлей / О.Ю. Еремина, Т.Н. Иванова, С.А. Куценко // Товаровед продовольственных товаров. – 2008. – №6. – С. 8-11.
6. Лысянский, В.М. Экстрагирование в пищевой промышленности / В.М. Лысянский, С.М. Гребенюк. – М.: Агропромиздат, 1987. – 188 с.
7. Еремина, О.Ю. Кинетика перехода сухих веществ из круп в экстракты / О.Ю. Еремина, Т.Н. Иванова // Известия ОрелГТУ. Серия «Легкая и пищевая промышленность». – 2006. – №3-4. – С. 65-66.
8. Winkler, R. Sticksotoff-/Proteinbestimmung mit der Dumas – Methode in Getreide und Getreideprodukten / R. Winkler, S. Botterbrods, E. Rave, M.G. Lindhaner // Getreide Mehl Brot. – 2000. – Jg. 54, H. 2. – S. 86-91.

Еремина Ольга Юрьевна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. 8 905 169 03 72

E-mail: o140170@rambler.ru

O.YU. EREMINA

INVESTIGATIONS OF CEREAL MICROSTRUCTURE CHANGES IN PROCESS OF EXTRACTION

The article presents the results of changes in the microstructure of cereals in the process of extraction using different concentrations of enzyme with amylolytic activity.

Key words: cereal extracts, enzyme preparations, microstructure, duration of infusion.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Ivanova, T.N. Organolepticheskaja ocenka kachestva krupjanyh koncentratov, siropov i napitkov na ih osnove / T.N. Ivanova, O.Ju. Eremina // Tovarovedenie v XXI veke: materialy nauchno-prakticheskoy konferencii s mezhdunarodnym uchastiem (20-22 nojabrja, 2002 g., Novosibirsk). – Novosibirsk, 2002. – S. 100-101.

2. Eremina, O.Ju. Ispol'zovanie natural'nyh napolnitelej pri proizvodstve morozhenogo / O.Ju. Ere-mina, T.N. Ivanova // Piwevaja promyshlennost'. – 2007. – № 11. – S. 24-25.
3. Eremina, O.Ju. Ispol'zovanie krupjanyh koncentratov pri proizvodstve morozhenogo / O.Ju. Eremini-na, T.N. Ivanova // Hranenie i pererabotka sel'hozsyra. – 2008. – № 4. – S. 70-72.
4. Eremina, O.Ju. Kislomolochnye napitki s krupjnymi koncentratami / O.Ju. Eremina, T.N. Ivanova // Piwevaja promyshlennost'. – 2009. – № 3. – S. 55-56.
5. Eremina, O.Ju. Formirovanie i ocenka potrebitel'skih svojstv molochnyh koktejlej / O.Ju. Ere-mina, T.N. Ivanova, S.A. Kucenko // Tovaroved prodovol'stvennyh tovarov. – 2008. – №6. – S. 8-11.
6. Lysjanskij, V.M. Jekstragirovanie v piwevoj promyshlennosti / V.M. Lysjanskij, S.M. Grebenjuk. – M.: Agro-promizdat, 1987. – 188 s.
7. Eremina, O.Ju. Kinetika perehoda suhih vewestv iz krup v jekstrakty / O.Ju. Eremina, T.N. Ivanova // Izvestija OrelGTU. Serija «Legkaja i piwevaja promyshlennost'». – 2006. – №3-4. – S. 65-66.
8. Winkler, R. Sticksotoff-/Proteinbestimmung mit der Dumas – Methode in Getreide und Getreideprodukten / R. Winkler, S. Botterbrods, E. Rave, M.G. Lindhaner // Getreide Mehl Brot. – 2000. – Jg. 54, H. 2. – S. 86-91.

Eremina Olga Yurievna

State University-Education-Science-Production Complex

Candidate of technical science, associate professor at the
department of «Technology and commodity science of food»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Phone: 8 905 169 03 72

E-mail: o140170@rambler.ru

УДК 664.858:[633.13+633.16]-021.632

В.В. РУМЯНЦЕВА, Н.М. КОВАЧ

ВЛИЯНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ОВСА И ЯЧМЕНЯ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МАРМЕЛАДА ПРИ ХРАНЕНИИ

Продукты переработки овса и ячменя обладают функционально-технологическими свойствами – участвуют в процессе студнеобразования, что позволяет сделать вывод о целесообразности их использования при производстве мармелада. В свою очередь это позволит получить качественно новые продукты при одновременном снижении рецептурного количества дорогостоящего импортного сырья – пектина и сахара-песка при его производстве, улучшить качество готовых изделий, а также увеличить сроки хранения.

Ключевые слова: зерно овса, зерно ячменя, химический состав, активность воды, прочность студня.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Зубченко, А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий / А.В. Зубченко. – Воронеж: Воронеж. гос. технол. акад., 1997. – 416 с.
2. Нечаев, А.П. Пищевая химия / А. П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 640 с.
3. Способ производства желейного мармелада: пат. 1761100 Российская Федерация: A23L 1/06 / Карнаушенко Л.И. [и др.]; заявитель и патентообладатель Одесский технологический институт пищевой промышленности им. Ломоносова. – №5067462/13; заявл. 16.06.92; опубл. 09.08.95. – 3 с.
4. Желейный мармелад и способ его получения: пат. 2040906 Российская Федерация: A23L 1/06 / Карнаушенко Л.И. [и др.]; заявитель и патентообладатель Одесский технологический институт пищевой промышленности им. Ломоносова. – №5067462/13; заявл. 16.06.92; опубл. 09.08.95. – 3 с.
5. Желейный пищевой продукт: пат. 2275061 Российская Федерация: С1. A23L 1/06 / Ким И.Н., Ким Г.Н., Бачалов Г.А.; заявитель и патентообладатель Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет. – №2004136483/13; заявл. 14.12.2004; опубл. 27.04.2006. – 4 с.
6. Румянцева, В.В. Комплексный анализ качества пшеничного хлеба с применением нетрадиционного сырья / Румянцева В.В., Новикова Т.Н., Миллер О.В. // Известия Вузов. Пищевая технология. – 2009. – №4. – С.6-8.

Румянцева Валентина Владимировна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»
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

Ковач Надежда Михайловна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Аспирант кафедры «Технология хлебопекарного,

кондитерского и макаронного производства»

302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41 98 97

E-mail: kovachvlad@yandex.ru

V.V. RUMYANZEEVA, N.M. KOVACH

INFLUENCE OF PROCESSING PRODUCTS OF OAT AND BARLEY GRAINS ON MARMALADE QUALITY INDEX AT STORAGE

The products of processing of oat and barley possess functional-technological properties and participate in the process of gelation that allows drawing a conclusion about expedience of

their use at marmalade production. At the same time it will allow to get high-qualitatively new products at the simultaneous decline of compounding amount of the expensive imported raw material – pectin and sugar-sand at their production to improve quality of finished products, as well as extend periods of storage.

Key words: oats grain, barley grain, chemical compound, water activity, jelly strength.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Zubchenko, A.V. Fiziko-himicheskie osnovy tehnologii konditerskikh izdelij / A.V. Zubchenko. – Voronezh: Voronezh. gos. tehnol. akad., 1997. – 416 s.
2. Nechaev, A.P. Pihevaja himija / A. P. Nechaeva. – SPb.: GIORD, 2004. – 640 s.
3. Sposob proizvodstva zhelejnogo marmelada: pat. 1761100 Rossijskaja Federacija: A23L 1/06 / Kar-naushenko L.I. [i dr.]; zjavitel' i patentoobladatel' Odesskij tehnologicheskij institut piwevoj promyshlennosti im. Lomonosova. – №5067462/13; zjavl. 16.06.92; opubl. 09.08.95. – 3 s.
4. Zhelejnyj marmelad i sposob ego poluchenija: pat. 2040906 Rossijskaja Federacija: A23L 1/06 / Kar-naushenko L.I. [i dr.]; zjavitel' i patentoobladatel' Odesskij tehnologicheskij institut piwevoj promyshlennosti im. Lomonosova. – №5067462/13; zjavl. 16.06.92; opubl. 09.08.95. – 3 s.
5. Zhelejnyj piwevoj produkt: pat. 2275061 Rossijskaja Federacija: S1. A23L 1/06 / Kim I.N., Kim G.N., Bachalov G.A.; zjavitel' i patentoobladatel' Federal'noe gosudarstvennoe obrazovatel'noe uchrezhdenie vysshego professional'nogo obrazovaniija Dal'nevostochnyj gosudarstvennyj tehnicheskij rybohozjajstvennyj universitet. – №2004136483/13; zjavl. 14.12.2004; opubl. 27.04.2006. – 4 s.
6. Rumjanceva, V.V. Kompleksnyj analiz kachestva pshenichnogo hleba s primeneniem netradicionnogo syr'ja / Rumjanceva V.V., Novikova T.N., Miller O.V. // Izvestija Vuzov. Pihevaja tehnologija. – 2009. – №4. – S.6-8.

Rumyanzeva Valentina Vladimirovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, associate professor at the
department of «Technology of bread, confectionary and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 87
E-mail: hleb@ostu.ru

Kovach Nadezhda Mikhailovna

State University-Education-Science-Production Complex
Post-graduate student at the department of
«Technology of bread, confectionary and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 97
E-mail: kovachvlad@yandex.ru

УДК 664.951.65

Е.В. ЛИТВИНОВА, Л.С. БОЛЬШАКОВА, С.Ю. КОБЗЕВА,
М.В. КИСЕЛЕВА, Е.В. БУРЦЕВА

ХАРАКТЕРИСТИКА РЫБО-РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИМЕНИТЕЛЬНО К РАЗРАБОТКЕ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА ЙОДИРОВАННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

В статье приведены данные о потреблении рыбы и рыбопродуктов на душу населения России, Орловской области и содержании йода в океанической рыбе. Представлены сведения, характеризующие биологическую ценность некоторых рыб и содержание аминокислот, связывающих йод в организме человека. Отражены вопросы содержания в растительных продуктах струмогенов, препятствующих поступлению йода в щитовидную железу и витаминах, способствующих усвоению йода. Приведены результаты компьютерного моделирования рецептур рыбо-морковных композиций повышенной биологической ценности.

Ключевые слова: йод, биодоступность йода, океаническая рыба, аминокислотный состав, биологическая ценность, струмогены, β -каротин, рыбо-морковные композиции повышенной биологической ценности.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Орловская область. 2000-2007 гг.: Стат. сб. / Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Орловской области. – Орел, 2008. – 421 с.
2. Регионы России. Социально-экономические показатели. 2007: Стат. сб. / Росстат. – М., 2008. – 966 с.
3. Территориальный орган федеральной службы государственной статистики по Орловской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://orel.gks.ru/digital/region12/default.aspx>.-05.05.2010.
4. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gks.ru>.
5. Химический состав пищевых продуктов. – М: Пищевая промышленность, 1979. – С.133-148.
6. Тимошенко, Н.В. Детские мясные продукты из птицеводческого сырья с использованием нутриентов целенаправленного действия / Н.В. Тимошенко, И.Л. Стефанова. – М.: Полиграфсервис, 2001. – 209 с.
7. Устинова, А.В. Мясные продукты для детского питания / А.В. Устинова, Н.В. Тимошенко. – М.: Полиграфсервис, 1997. – 252с.
8. Абрамова, Н.А. Зобогенные вещества и факторы / Н.А. Абрамова, В.В. Фадеев, Г.А. Герасимов, Г.А Мельниченко // Клиническая и экспериментальная тиреоидология. – 2006. – №1. – С. 36-39.
9. Данилова, Л.И. Эндемический зоб: клинические аспекты проблемы / Л.И. Данилова // Медицинские новости. – 1997. – № 6. – С. 3-11.
10. Авцын, А.П. Микроэлементозы человека: этиология, классификация, органопатология / А.П. Авцын, А.А. Жаваронков, М.А. Риш и др. – М.: Медицина, 1991. – 496 с.
11. Уайт, А. Основы биохимии. В 3 т. Т. 1 / А. Уайт, Ф. Хендаер, Э. Смит, Р. Хиал, И. Леман. – М.:Мир,1991. – 534 с.
12. Boyages, S.C. Iodine deficiency disorders / S.C. Boyages // J Clin Endocrinol Metab. – 1993. – Vol. 77. – P. 587-591.
13. Kohrle, J. Flavonoids as a risk factor for goiter and hypothyroidism / J. Kohrle // Merck European Thyroid Symposium. Budapest. – 2000. – P. 41-53.
14. Тлиашинова, А.М. Многокомпонентная система в развитии заболеваний щитовидной железы (йод и эндо-экзогенные факторы) /А.М. Тлиашинова, С.А. Рустембекова // Русский медицинский журнал: независимое издание для практикующих врачей. – 2005. – Том 13. – №27. – С. 987-992.
15. Рустембекова, С. А. Элементный дисбаланс при патологии щитовидной железы / С.А. Рустембекова, А.С. Аметов, А.М. Тлиашинова //Русский медицинский журнал: независимое издание для практикующих врачей. – 2008. – Том 16, – № 16. – С. 1078-1081.
16. Shi, L. Effects of cooking methods on iodine content in iodized salt / L. Shi, R. Zhou, G. Wang // Wei Sheng Yan Jiu. – 1998. – Vol.27. – №6. – P.412–414.
17. Krakov, В.А. Профилактика заболеваний щитовидной железы / В.А. Krakov – М.: «Медицина», 1968. – 116 с.
18. Касаткина, Э.П. Йодное обеспечение детского населения на юге Центрально-Черноземного региона России / Э.П. Касаткина, Д.Е. Шилин, Л.М. Петрова и др. // Проблемы эндокринологии. – 1999, Т. 45, – №1. – С.29–34.

19. Касаткина, Э.П. Роль йодного обеспечения в неонатальной адаптации тиреоидной системы / Э.П. Касаткина, Д.Е. Шилин, Л.М. Петрова и др. // Проблемы эндокринологии. – 2001, – №3. – С. 10–15.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: – М.: Политехника, 1996. – 393 с.

Литвинова Елена Викторовна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
Доктор технических наук, профессор кафедры
технологии, организации и гигиены питания
302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8-910-304-64-04
E-mail: levorel@rambler.ru

Большакова Лариса Сергеевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
Кандидат биологических наук, доцент кафедры
технологии, организации и гигиены питания
302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8 920 287 60 76
E-mail: levorel@rambler.ru

Кобзева Светлана Юрьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
Магистрант кафедры технологии, организации и гигиены питания
302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8 910 304 64 04
E-mail: levorel@rambler.ru

Киселева Мария Викторовна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
Аспирант кафедры технологии, организации и гигиены питания
302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8 910 304 64 04
E-mail: levorel@rambler.ru

Бурцева Елена Викторовна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
Аспирант кафедры технологии, организации и гигиены питания
302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8 910 304 64 04
E-mail: levorel@rambler.ru

E.V. LITVINOVA, L.S. BOLSHAKOVA, S.YU. KOBZEEVA,
M.V. KISELEVA, E.V. BURTSEVA

**CHARACTERISTIC OF FISH RAW MATERIALS IN RESPECT TO THE
DEVELOPMENT OF RECIPE STRUCTURE OF IODINE CULINARY PRODUCTION**

The article deals with the data about consumption of fish and fish products per head in Russia, the Oryol region and the iodine content in oceanic fish. The data characterizing biological value of some fish and the amino acids content, connecting iodine in a human body are presented. The issues on content in plant foods of strumohens, preventing iodine receipt in a thyroid gland and vitamins promoting contributing of iodine are reflected. Computer modeling results of compoundings of fish -carrot compositions of the raised biological value are given.

Key words: iodine, bioavailability of iodine, oceanic fish, aminokis-lotnyj structure, biological value products, strumohens, β -carotin, fish-carrot compositions of the raised biological value.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Orlovskaja oblast'. 2000-2007 gg.: stat. sb. / Territorial'nyj organ Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki po Orlovskoj oblasti. – Orel, 2008. – 421 s.
2. Regiony Rossii. Social'no-jekonomicheskie pokazateli. 2007: Stat. sb. / Rosstat. – M., 2008. – 966 s.
3. Territorial'nyj organ federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki po Orlovskoj oblasti [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://orel.gks.ru/digital/region12/default.aspx>.-05.05.2010.
4. Federal'naja sluzhba gosudarstvennoj statistiki [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.gks.ru>.
5. Himicheskij sostav piwevih produktov. – M: Piwevaja promyshlennost', 1979. – S.133-148.
6. Timoshenko, N.V. Detskie mjasnye produkty iz pticevodcheskogo syr'ja s ispol'zovaniem nutrientov cele-napravlennogo dejstvija / N.V. Timoshenko, I.L. Stefanova. – M.: Poligrafservis, 2001. – 209 s.
7. Ustinova, A.V. Mjasnye produkty dlja detskogo pitanija / A.V. Ustinova, N.V. Timoshenko. – M.: Poligrafservis, 1997. – 252s.
8. Abramova, N.A. Zobogennye vewestva i faktory / N.A. Abramova, V.V. Fadeev, G.A. Gerasimov, G.A. Mel'nichenko // Klinicheskaja i jeksperimental'naja tireoidologija. – 2006. – №1. – S. 36-39.
9. Danilova, L.I. Jendemiceskij zob: klinicheskie aspekty problemy / L.I. Danilova // Medicinskie novosti. – 1997. – № 6. – S. 3-11.
10. Avcyn, A.P. Mikroelementozy cheloveka: jetiologija, klassifikacija, organopatologija / A.P. Av-cyn, A.A. Zhavaronkov, M.A. Rish i dr. – M.: Medicina, 1991. – 496 s.
11. Uajt, A. Osnovy biohimii. V 3 t. T. 1 / A. Uajt, F. Hendaer, Je. Smit, R. Hial, I. Leman. – M.:Mir,1991. – 534 s.
12. Boyages, S.C. Iodine deficiency disorders / S.C. Boyages // J Clin Endocrinol Metab. – 1993. – Vol. 77. – P. 587-591.
13. Kohrle, J. Flavonoids as a risk factor for goiter and hypothyroidism / J. Kohrle // Merck European Thyroid Symposium. Budapest. – 2000. – P. 41-53.
14. Tliashinova, A.M. Mnogokomponentnaja sistema v razvitiu zabolevanij witovidnoj zhelezy (jod i jendo-jekzogennye faktory) /A.M. Tliashinova, S.A. Rustembekova // Russkij medicinskij zhurnal: nezavisi-moe izdanie dlja praktikujuwih vrachej. – 2005. – Tom 13. – №27. – S. 987-992.
15. Rustembekova, S. A. Jelementnyj disbalans pri patologii witovidnoj zhelezy / S.A. Rustembeko-va, A.S. Ametov, A.M. Tliashinova //Russkij medicinskij zhurnal: nezavisimoe izdanie dlja praktikujuwih vrachej. – 2008. – Tom 16, – № 16. – S. 1078-1081.
16. Shi, L. Effects of cooking metods on iodine content in iodized salt / L. Shi, R. Zhou, G. Wang // Wei Sheng Yan Jiu. – 1998. – Vol.27. – №6. – P.412-414.
17. Krakov, V.A. Profilaktika zabolevanij witovidnoj zhelezy / V.A. Krakov – M.: «Medicina», 1968. – 116 s.
18. Kasatkina, Je.P. Jodnoe obespechenie detskogo naselenija na juge Central'no-Chernozemnogo regiona Rossii / Je.P. Kasatkina, D.E. Shilin, L.M. Petrova i dr. // Problemy jendokrinologii. – 1999, T. 45, – №1. – S.29–34.
19. Kasatkina, Je.P. Rol' jodnogo obespechenija v neonatal'noj adaptacii tireoidnoj sistemy / Je.P. Kasatkina, D.E. Shilin, L.M. Petrova i dr. // Problemy jendokrinologii. – 2001, – №3. – S. 10–15.
20. Sbornik receptur bljud i kulinarnyh izdelij dlja predpriatij obwestvennogo pitanija: – M.: Politehnika, 1996. – 393 s.

Litvinova Elena Victorovna

Orel State Institute of Economy and Trade
Doctor of technical science, professor at the department of
technology, organization and food hygiene
302028, Orel, ul. Oktyabrskaya, 12
Phone: 8-910-304-64-04
E-mail: levorel@rambler.ru

Bolshakova Larisa Sergeyevna

Orel State Institute of Economy and Trade
Candidate of biological science, assistant professor at the
department of technology, organization and food hygiene
302028, Orel, ul. Oktyabrskaya, 12
Phone: 8 920 287 60 76
E-mail: levorel@rambler.ru

Kobzeva Svetlana Yuryevna

Orel State Institute of Economy and Trade
Candidate for a master's degree at the department of
technology, organization and food hygiene
302028, Orel, ul. Oktyabrskaya, 12
Phone: 8 910 304 64 04
E-mail: levorel@rambler.ru

Kiseleva Maria Viktorovna

Orel State Institute of Economy and Trade

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

Post-graduate student at the department of technology, organization and food hygiene
302028, Orel, ul. Oktyabrskaya, 12
Phone: 8 910 304 64 04
E-mail: levorel@rambler.ru

Burtseva Elena Viktorovna
Orel State Institute of Economy and Trade
Post-graduate student at the department of technology, organization and food hygiene
302028, Orel, ul. Oktyabrskaya, 12
Phone: 8 910 304 64 04
E-mail: levorel@rambler.ru

Е.Д. ПОЛЯКОВА, Т.Н. ИВАНОВА, В.А. БЕЛЬЧИКОВА

МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ ЭХИНАЦЕИ, КАК ИНГРЕДИЕНТА ПИЩЕВОГО ОБОГАТИТЕЛЯ

Проведены исследования минерального состава анатомических частей эхинацеи пурпурной (соцветие, стебель, лист и корень с корневицами) четвертого года вегетации, выращенной в специализированном хозяйстве национального парка «Орловское полесье». Элементарный состав определялся с помощью рентгено-спектрального ЭДС детектора mini Cup в системе сканирующего микроскопа JEOL (Япония).

Ключевые слова: иммунодефицитное состояние, анатомические части эхинацеи пурпурной, иммуностимулирующая активность, кетоацидоз, инсулинерезистентность, физиологическая потребность, источник макро- и микроэлементов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Балаболкин, М.И. Витаминно-минеральные комплексы в комплексной терапии сахарного диабета и его сосудистых осложнений / М.И. Балаболкин, Е.М. Клебанова // Клиническая эндокринология. – 2006. – №2.
2. Балаболкин, М.И. Применение антиоксидантов флавоноидного ряда в лечении диабетической ретинопатии при сахарном диабете типа 2 / М.И. Балаболкин, Л.В. Недосугова, И.А. Рудько и др. // Проблемы эндокринологии. – 2003. – № 3.
3. Балаболкин, М.И. Лечение сахарного диабета и его осложнений: руководство для врачей / М.И. Балаболкин, Е.М. Клебанова, В.М. Креминская. – М.: Медицина, 2005. – 512 с.
4. Берринджер, Т.А. Влияние приема мультивитаминных и минеральных комплексов на заболеваемость и качество жизни / Т.А. Берринджер и др. // Клиническая эндокринология. – 2007. – № 5.
5. Гольдберг, Г.А. Уровень калия в крови и электрокардиограмма у больных сахарным диабетом и их изменение при различных видах лечения / Г.А. Гольдберг, С.М. Брызгалина и др. // Терапевтический архив. – 1997, – Т.49, – №1, – С. 64-67.
6. Святелик, Г.В. Обоснование применение солей калия в терапии сахарного диабета / Г.В. Святелик // Терапевтический архив. –1994, – Т.46. – № 10. – С.84-88.
7. Тутельян, В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека / В.А. Тутельян, В.Б. Спиричев, Б.П. Суханов, В.А. Кудашева. – М.: Колос, 2002. – 424 с.
8. Brousseau, M. Enhancement of natural killer cells and increased survival of aging mice fed daily Echinacea root extract from youth / M. Brousseau. Biogerontology. 2005;6 (3):157-63.
9. Broadhurst, C.L. Clinical Studies on chromium picolinate supplementation in diabetes mellitus-a review / C.L. Broadhurst, P. Domenico // Diab. Technology Ther. – 2006. – Vol. 8. – P. 677-687.
10. Balk, E.M. Effect of chromium supplementation on glucose metabolism and lipids: a systematic review of randomized Controlled trials / E.M. Balk, A. Tatsioni, A.H. Lichtenstein, J. Lau, A.G. Pittas // Diabetes Care. – 2007. – Vol. 30. – P. 2154-2163.
11. Birt, Diane F Echinacea in infection / Diane F. Birt, Mark P. Widrlechner, Carlie A. LaLone, Lankun Wu, Jaehoon Bae, Avery KS Solco, George A. Kraus, Patricia A. Murphy, Eve S. Wurtele, Qiang Leng, Steven C. Hebert, Wendy J. Maury and Jason P. Price // American Journal of Clinical Nutrition, Vol. 87, No. 2, 488S-492S, February 2008.
12. Schoneberger, D. 1992. The influence of immune-stimulating effects of pressed juice from Echinacea purpurea on the course and severity of colds. Forum Immunologie 2:18-22.
13. Stapleton, S.R. Selenium: an insulin-mimetic / S.R. Stapleton // Cell Mol Life Sci. – 2000. – Vol. 57. – P. 1874-1879.
14. Mueller, A.S. Compendium of the antidiabetic effects of supranutritional selenate doses: in vivo and in vitro investigations with type II diabetic db/db mice / A.S. Mueller, J. Pallauf // J Nutr Biochem. – 2006. – Vol. 17. – P. 548-560.
15. Mueller, A.S. Selenium, an ambivalent factor in diabetes? Established facts, recent findings and perspectives / A.S. Mueller // Current Nutrition & Food Science. – 2006. – Vol. 2. – P. 151-154.
16. Ming-Hoang, L. Antioxidant Effects and Insulin Resistance Improvement of Chromium Combined with Vitamin C and E Supplementation for Type 2 Diabetes Mellitus / L. Ming-Hoang // Clin Biochem Nutr. – 2008. – Vol. 43. – P. 191-198.
17. Havel, P.J. A scientific review: the role of chromium in insulin resistance / P.J. Havel // Diabetes Educ. – 2004. – Vol. 30 (3 Suppl.). – P. 1-14.

Полякова Елена Дмитриевна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология и товароведение продуктов питания»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862)41-98-99
E-mail: jkcz190483@mail.ru

Иванова Тамара Николаевна
ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»
Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой
«Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41 98 99
E-mail: ivanova@ostu.ru

Бельчикова Вера Алексеевна
Национальный парк «Орловское Полесье»
Директор женщинского хозяйства
303941, Орловская область, Хотынецкий район,
д. Хотимль-Кузменково, ул. Молодежная, д.18
Тел. 8 920 283 66 83
E-mail: ivanova@ostu.ru

E.D. POLYAKOVA, T.N. IVANOVA, V.A. BELCHIKOVA

MINERAL COMPOSITION OF ECHINACEA, AS AN INGREDIENT OF FOOD ENRICHER

The researches of mineral structure of anatomic parts of purple Echinacea (an inflorescence, a stalk, a leaf and a root with rhizomes) of the fourth year of the vegetation which has been grown up in a specialized farm of national park «Orlovskoe polesie» are conducted. The elementary structure is defined by means of roentgen-spectral EDS detector mini Cup in the system of scanning microscope JEOZ (Japan).

Key words: immunodeficiency state, anatomic parts of purple Echinacea, immunopotentiating activity, ketoacidosis, insulin resistance, physiological requirement, a source of macro- and microcomponents.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Balabolkin, M.I. Vitaminno-mineral'nye kompleksy v kompleksnoj terapii saharnogo diabeta i ego sosudistyh oslozhnenij / M.I. Balabolkin, E.M. Klebanova // Klinicheskaja jendokrinologija. – 2006. – №2.
2. Balabolkin, M.I. Primenenie antioksidantov flavonoidnogo rjada v lechenii diabeticheskoy retinopatii pri saharnom diabete tipa 2 / M.I. Balabolkin, L.V. Nedosugova, I.A. Rud'ko i dr. // Problemy jen-dokrinologii. – 2003. – № 3.
3. Balabolkin, M.I. Lechenie saharnogo diabeta i ego oslozhnenij: rukovodstvo dlja vrachej / M.I. Balabolkin, E.M. Klebanova, V.M. Kreminskaja. – M.: Medicina, 2005. – 512 s.
4. Berrindzher, T.A. Vlijanie priema mul'tivitaminnyh i mineral'nyh kompleksov na zbolevaemost' i kachestvo zhizni / T.A. Berrindzher i dr. // Klinicheskaja jendokrinologija. – 2007. – № 5.
5. Gol'dberg, G.A. Uroven' kalija v krovi i jelektrokardiogramma u bol'nyh saharnym diabetom i ih izmenenie pri razlichnyh vidah lechenija / G.A. Gol'dberg, S.M. Bryzgalina i dr. // Terapevticheskij arhiv. – 1997, – T.49, – №1, – S. 64-67.
6. Svjatelik, G.V. Obosnovanie primenenie solej kalija v terapii saharnogo diabeta / G.V. Svjatelik // Terapevticheskij arhiv. –1994, – T.46. – № 10. – S.84-88.
7. Tutel'jan, V.A. Mikronutrienty v pitanii zdorovogo i bol'nogo cheloveka / V.A. Tutel'jan, V.B. Spirichev, B.P. Suhanov, V.A. Kudasheva // – M.: Kolos, 2002. – 424 s.
8. Brousseau, M. Enhancement of natural killer cells and increased survival of aging mice fed daily Echinacea root extract from youth / M. Brousseau, S.C. Miller. Biogerontology. 2005;6 (3):157-63.
9. Broadhurst, C.L. Clinical Studies on chromium picolinate supplementation in diabetes mellitus-a review / C.L. Broadhurst, P. Domenico // Diab. Technology Ther. – 2006. – Vol. 8. – P. 677-687.
10. Balk, E.M. Effect of chromium supplementation on glucose metabolism and lipids: a systematic review of randomized Controlled trials / E.M. Balk, A. Tatsioni, A.H. Lichtenstein, J. Lau, A.G. Pittas // Diabetes Care. – 2007. – Vol. 30. – P. 2154-2163.

11. Birt, Diane F. Echinacea in infection / Diane F. Birt, Mark P. Widrlechner, Carlie A. LaLone, Lankun Wu, Jaehoon Bae, Avery KS Solco, George A. Kraus, Patricia A. Murphy, Eve S. Wurtele, Qiang Leng, Steven C. Hebert, Wendy J. Maury and Jason P. Price // American Journal of Clinical Nutrition, Vol. 87, No. 2, 488S-492S, February 2008.
12. Schoneberger, D. 1992. The influence of immune-stimulating effects of pressed juice from Echinacea purpurea on the course and severity of colds. Forum Immunologie 2:18-22.
13. Stapleton, S.R. Selenium: an insulin-mimetic / S.R. Stapleton // Cell Mol Life Sci. – 2000. – Vol. 57. – P. 1874-1879.
14. Mueller, A.S. Compendium of the antidiabetic effects of supranutritional selenate doses: in vivo and in vitro investigations with type II diabetic db/db mice / A.S. Mueller, J. Pallauf // J Nutr Biochem. – 2006. – Vol. 17. – P. 548-560.
15. Mueller, A.S. Selenium, an ambivalent factor in diabetes? Established facts, recent findings and perspectives / A.S. Mueller // Current Nutrition & Food Science. – 2006. – Vol. 2. – R. 151-154.
16. Ming-Hoang, L. Antioxidant Effects and Insulin Resistance Improvement of Chromium Combined with Vitamin C and E Supplementation for Type 2 Diabetes Mellitus / L. Ming-Hoang // Clin Biochem Nutr. – 2008. – Vol. 43. – P. 191-198.
17. Havel, P.J. A scientific review: the role of chromium in insulin resistance / P.J. Havel // Diabetes Educ. – 2004. – Vol. 30 (3 Suppl.). – P. 1-14.

Polyakova Elena Dmitrievna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862)41-98-99
E-mail: jkcz190483@mail.ru

Ivanova Tamara Nikolaevna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of technical science, professor, head of the department
«Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 99
E-mail: ivanova@ostu.ru

Belchikova Vera Alekseevna

National Park «Orlovskoye Polesie»
Director of ginseng farming
303941, Orel Region, Hotynetsky rn,
village Hotiml-Kuzmenkovo, ul. Molodezhnaya, 18
Phone 8 920 283 66 83
E-mail: ivanova@ostu.ru

РАЗРАБОТКА ВЗБИВНЫХ МОЛОЧНО-КРУПЯНЫХ ДЕСЕРТОВ НА ОСНОВЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ КРУП

В настоящее время рынок молочных десертов в России оценивается, как динамично растущий, с изменяющейся культурой потребления. Удовлетворение возрастающей потребности населения в молочных десертах, в частности со взбивной структурой целесообразно, если в их производство вовлечены доступные по сырьевой базе, с высокими пищевыми достоинствами и эффективные по влиянию на качество продукта пенообразователи. Используемые в настоящее время пенообразователи не всегда удовлетворяют этим требованиям. Одним из путей решения этой проблемы является использование круп и бобовых, в полной мере соответствующих указанным требованиям. Достоинством круп и бобовых является, как известно, их высокая пищевая и биологическая ценность. Кроме этого они обладают пенообразующими свойствами, что позволило использовать их в технологии молочно-крупяных десертов.

Ключевые слова: крупы, зернобобовые, десерты, пенообразующие свойства.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Коновалов, К.Л. Создание качественно новых продуктов с заданными свойствами / К.Л. Коновалов, А.И. Лосева, М.Т. Шулбаева, Н.В. Печеник // Молочная СФЕРА. – 2010. – №4(34). – С. 62.
2. Родионова, Н.С. Перспективы использования стевии для снижения калорийности молочных десертов / Н.С. Родионова, Л.Э. Глаголева, К.К. Полянский // Пищевая промышленность. – 1998. – №11. – С.36.
3. Сандракова, И.В. Технология кулинарной продукции с желированной и сбивной структурой с ягодным пюре: автореф. дис. на соискание учён. степ. канд. технич. наук / И.В. Сандракова; [РЭА им. Г.В. Плеханова]. – М., 1993. –37 с.
4. Силич, А.А. Производство натуральных паст из фруктов и овощей / А.А. Силич, Н.Д. Евстратьева // Консервная и овощная сушильная промышленность. – 1984, – №11. – С.10-11.

Глебова Наталья Викторовна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41 98 61

E-mail: nat.vic.gleb@mail.ru

Артемова Елена Николаевна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой

«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41 98 61

E-mail: aln@ostu.ru

N.V. GLEBOVA, E.N. ARTYOMOVA

DEVELOPMENT OF WHIPPED MILK-GRAIN DESSERTS ON THE BASIS OF GRAIN TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS RESEARCH

Nowadays the market of milk desserts in Russia is evaluated as a dynamically growing market with changing culture of consumption. Satisfaction of increasing population demand in milk desserts especially with whipped structure is reasonable if in their production involved froth former accessible on raw-material basis with its higher food qualities and effective on its influence on the quality of product. Now used froth former don't always satisfy these requirements. One of the ways

of task solution is the use of grains and beans exactly appropriate to all stated requirements. The advantage of grains and beans is it is commonly known their higher food and biological value. Besides they have got former characteristics that allowed us to use them in technology of milk-grain desserts.

Key words: grains, grain-bean, desserts, former characteristics.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Konovalov, K.L. Sozdanie kachestvenno novyh produktov s zadannymi svojstvami / K.L. Konovalov, A.I. Loseva, M.T. Shulbaeva, N.V. Pechenik // Molochnaja SFERA. – 2010. – №4(34). – S. 62.
2. Rodionova, N.S. Perspektivnye ispol'zovaniya stevii dlja snizhenija kalorijnosti molochnyh desertov / N.S. Rodionova, L.Je. Glagoleva, K.K. Poljanskij // Piwevaja promyshlennost'. – 1998. – №11. – S.36.
3. Sandrakova, I.V. Tehnologija kulinarnej produkcijs s zhelirovannoj i sbivnoj strukturoj s jagodnym pjure: avtoref. dis. na soiskanie uchjon. step. kand. tehnich. nauk / I.V. Sandrakova; [RJeA im. G.V. Plehanova]. – M., 1993. –37 s.
4. Silich, A.A. Proizvodstvo natural'nyh past iz fruktov i ovowej / A.A. Silich, N.D. Evstrat'eva // Konservnaja i ovownaja sushil'naja promyshlennost'. – 1984, – №11. – S.10-11.

Glebova Natalia Viktorovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Technology and organization catering, hotel industry and tourism»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 61
E-mail: nat.vic.gleb@mail.ru

Artyomova Elena Nikolaevna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of technical science, professor, head of the department
«Technology and organization catering, hotel industry and tourism»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 61
E-mail: aln@ostu.ru

ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

УДК 663.95

О.В. ЧУГУНОВА

ФУНКЦИОНАЛЬНО-ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА СЫРЬЯ ПРИ МОДЕЛИРОВАНИИ ПРОДУКТОВ

В статье приведены материалы по разработке методики формирования чая с заданными свойствами на основе потребительских предпочтений. Установлено, что сенсорные свойства чая, такие как цвет, вкус и аромат – являются ключевыми, влияющими на решение покупателя приобрести понравившуюся продукцию. Вследствие этого количественное потребительское исследование было направлено на выявление органолептических характеристик чая и измерение их уровня. Разработана модель механизма формирования чая с заданными свойствами, отражающая взаимосвязи между количественной и качественной оценкой потребительских характеристик.

Ключевые слова: чай, чайные напитки, биопротекторы, потребительская оценка, функционально-физиологические свойства, биологическая ценность, органолептические свойства.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Плоды и ягоды как ценный источник веществ, повышающих устойчивость организма человека к экстремальным факторам / Г.Б. Смородова-Бианки и др. Научно-техн. бюллетень. – Москва, ВИР, 1992. – 217с.
2. Маюровикова, Л. А. Товароведческая оценка йодированного напитка «Антошка» / Л. А. Маюровикова, Г. А. Гореликова // Проблемы и перспективы здорового питания: сборник научных работ КемТИПП. – Кемерово, 2002. – 87 с.
3. Киселева, Т.Ф. Оптимизация ингредиентного состава функциональных безалкогольных напитков / Т.Ф. Киселева // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 12-19.
4. Kohan, A. Die sensorische Profilmethode / A. Kohan, M. Grimm // Lebensmittelindustrie. – 1985. – №4. – S.14-27.
5. Maximo C. Cacula, Jr. Statistical Methods in Food and Consumer Research / Maximo C. Cacula, Jr., Jagbir Singh // Proceedings of the 13th Australian Wine Industry Technical Conference. – 2005. – P.115-121.

Чугунова Ольга Викторовна
ГОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет»
Доцент кафедры «Товароведения и экспертизы»
620219, г. Екатеринбург, ГСП-985, ул. 8 Марта, 62
Тел. (343) 221-17-22
E-mail: fecal@e1.ru

O. V. CHUGUNOVA

FUNCTIONAL-PHYSIOLOGICAL PROPERTIES OF RAW MATERIALS AT PRODUCT MODELING

In the article the materials on the development of a technique of formation of tea with the set properties on the basis of consumer preferences are given. It was found that sensor properties of tea, such as the color, taste and aroma are key influencing on the decision of the consumer to buy the liked products. As a result, quantitative consumer research has been directed to the definition of organoleptical characteristics of tea and measurement of their level. A model of the tea formation mechanism with set properties, reflecting interrelationships between the quantitative and qualitative evaluation of consumer characteristics was developed.

Key words: tea, tea drinks; bioprotector; consumer evaluation; functional and physiological properties; biological value; organoleptical properties.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Plody i jagody kak cennyj istochnik vewestv, povyshajuwih ustojchivost' organizma cheloveka k jekstremal'nym faktoram / G.B. Smorodova-Bianki i dr. Nauchno-tehn. bjulleten'. – Moskva, VIR, 1992. – 217s.
2. Majurnikova, L. A. Tovarovedcheskaja ocenka jodirovannogo napitka «Antoshka» / L. A. Majurnikova, G. A. Gorelikova // Problemy i perspektivy zdorovogo pitanija: sbornik nauchnyh rabot KemTIPP. – Kemero-vo, 2002. – 87 s.
3. Kiseleva, T.F. Optimizacija ingredientnogo sostava funkcional'nyh bezalkogol'nyh napitkov / T.F. Kiseleva // Pivo i napitki. – 2006. – № 4. – S. 12-19.
4. Kohan, A. Die sensorische Profilmethode / A. Kohan, M. Grimm // Lebensmittelindustrie. – 1985. – №4. – S.14-27.
5. Maximo C. Cacula, Jr. Statistical Methods in Food and Consumer Research / Maximo C. Cacula, Jr., Jagbir Singh // Proceedings of the 13th Australian Wine Industry Technical Conference. – 2005. – P.115-121.

Chugunova Olga Viktorovna

Ural State Economic University

Assistant professor at the department of

«Commodity research and expertise»

620078, Ekaterinburg, GSP-985, ul. March 8, 62

Phone (343) 221-17-22

E-mail: fecal@e1.ru

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

УДК 664.661.016:[612.396.13+612.396.114]-021.632

С.Я. КОРЯЧКИНА, Д.К. АХМЕДОВА, Т.В. МАТВЕЕВА

КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ ИНУЛИНА И ОЛИГОФРУКТОЗЫ

Были проведены исследования влияния пшеничного волокна на качество пшеничного хлеба с целью придания хлебу функциональных свойств. В качестве пшеничного волокна для обогащения хлеба использовался инулин (Beneo HP и Beneo GR) и олигофруктоза Beneo P 95 бельгийской фирмы BENEOL-Orati. Изделия оценивались по органолептическим и физико-химическим показателям и определялась их пищевая ценность и сроки сохранения свежести. По полученным данным был рассчитан комплексный показатель качества изделия повышенной пищевой ценности и тем самым доказана целесообразность применения инулина и олигофруктозы в качестве источника пшеничных волокон в хлебопечении.

Ключевые слова: пшеничный хлеб, функциональные свойства, инулин, олигофруктоза, комплексный показатель качества.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Корячкина, С.Я. Определение конкурентоспособности хлебобулочных изделий / С.Я. Корячкина, Н.А. Березина // Хлебопродукты. – 2007. – № 7. – С.62.
2. Санина, Т.В. Дифференцированный подход в комплексной оценке качества хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности / Т.В. Санина, Ю.С. Сербулов // Хранение и переработка сельхозсыпья. – 2004. – №5. – С.47-50.
3. Ларичев, О.И. Качественные методы принятия решений. Вербальный анализ решений / О.И. Ларичев, Е.М. Мошкович. – М.: Наука, Физматлит, 1996. – 208 с.
4. РД 50-250-81. Методические указания: Системы автоматизированного проектирования. Оценка показателей качества, создания и функционирования. – М.: Изд-во стандартов, 1982.
5. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР. – М: Минздрав СССР, 1991.

Корячкина Светлана Яковлевна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»
Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41 98 87
E-mail: hleb.ostu.ru

Ахмедова Джаминат Камалутдиновна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»
Кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры
«Машины и аппараты пищевых производств»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 55 11 87
E-mail: mapp@ostu.ru

Матвеева Татьяна Владимировна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»
Кандидат юридических наук, докторант кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41 98 87
E-mail: hleb@ostu.ru

S.YA. KORYACHKINA, D.K. AKHMEDOVA, T.V. MATVEEVA

COMPLEX QUALITY ESTIMATION OF WHITE BREAD WITH INSULIN AND OLIGOFRUCTOSE ADDITION

The researches of food fibre influence on quality of white bread for the purpose of giving functional properties to the bread have been conducted. As a food fibre for bread enrichment was used insulin (Beneo HP and Beneo GR) and oligofructose Beneo P 95 of Belgian firm BENEOPrafti. The bread products were estimated by organoleptical and physical-chemical indicators and their food value and terms of preservation of freshness were defined. Under the received data the complex indicator of quality of a product of the raised food value has been estimated and due to that the expediency of application of insulin and oligofructose as a source of food fibres in breadbaking was proved.

Key words: white bread, functional properties, insulin, oligofructose, complex indicator of quality.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Korjachkina, S.Ja. Opredelenie konkurentospособности хлебобулочных изделий / S.Ja. Korjachkina, N.A. Be-rezina // Hleboprodukty. – 2007. – № 7. – S.62.
2. Sanina, T.V. Differencirovannyj podhod v kompleksnoj ocenke kachestva hlebobulochnyh izdelij povyshennoj piwevoj cennosti / T.V. Sanina, Ju.S. Serbulov // Hranenie i pererabotka sel'hozsyra. – 2004. – №5. – S.47-50.
3. Larichev, O.I. Kachestvennye metody prinjatija reshenij. Verbal'nyj analiz reshenij / O.I. Lari-chev, E.M Moshkovich. – M.: Nauka, Fizmatlit, 1996. – 208 s.
4. RD 50-250-81. Metodicheskie ukazanija: Sistemy avtomatizirovannogo proektirovaniya. Ocenna poka-zatelej kachestva, sozdanija i funkcionirovaniya. – M.: Izd-vo standartov, 1982.
5. Normy fiziologicheskikh potrebnostej v piwevyh vewestvah i jenergii dlja razlichnyh grupp nase-lenija SSSR. – M: Minzdrav SSSR, 1991.

Koryachkina Svetlana Yakovlevna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of technical science, professor, head of the department
«Technology of bread, confectionary and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 87
E-mail: hleb.ostu.ru

Akhmedova Dzhaminat Kamalutdinovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, senior teacher at the department of
«Machines and apparatus of food production»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 55 11 87
E-mail: mapp@ostu.ru

Matveeva Tatjana Vladimirovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of law science, doctoral degree of the department
«Technology of bread, confectionary and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 87
E-mail: hleb@ostu.ru

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

Специальными научными исследованиями проведена экспертиза качества и оценка технологических свойства молока-сырья, а также произведенных из него молочных продуктов – творога, масла сливочного и сыра с последующей их оценкой по физико-химическим и технологическим показателям.

Ключевые слова: качество молочного сырья, генофонд мировых пород, молочные продукты, физико-химические показатели, технологические свойства, белково и жиромолочность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 2003-12-03. – М.: Изд-во стандартов, 2004. – 39с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236с.
3. ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности. – Введ. 1985-07-01. – М.: Изд-во стандартов, 2004. – 43с.
4. ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. – Введ. 1991-07-01. – М.: Стандартинформ, 2006. – 12 с.
5. ГОСТ 25179-90 Молоко. Методы определения белка. – Введ. 1991-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2009. – 6 с.
6. Шилов, О.А. Термоустойчивость молока, как главный показатель качества продукта / О.А. Шилов // Социально-экономические приоритеты региональной политики развития торговли и общественного питания: материалы международной научно-практической конференции (26-28 апреля 2006 г., Орел). – Орёл, 2006.
7. Шилов, О.А. Качество молочного сырья, поступающего на перерабатывающие предприятия Орловской области / А.И. Шилов, Е.В. Литвинова, О.А. Шилов // Инновационные технологии в товароведении и пищевой инженерии: коллективная монография. – СПб. – 2007. – С. 5-15.
8. Шилов, О.А. Исследование качества молочного сырья и товароведная оценка молочных продуктов, полученных на ее основе / О.А. Шилов // Вестник ОрелГИЭТ. – 2010. – №2 (12). – С. 141-147.

Шилов Олег Александрович

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
Аспирант кафедры организации и технологии питания

302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12

Тел. (4862) 41 22 77

Email: AlSI20@yandex.ru

О.А. SHILOV

CONSUMER PROPERTIES OF DAIRY PRODUCTS DEPENDING ON RAW MILK QUALITY

The expertise of quality and technological properties evaluation of raw milk was carried out with the special scientific investigations. And also produced from that milk products such as cottage cheeses, butter and cheese with the following their evaluation according to physical-chemical and technological indicators.

Key words: quality of raw milk, the genetic material of world species, dairy products, physical-chemical properties, processing properties, protein and butterfat content.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. GOST R 51074-2003 Produkty piwevye. Informacija dlja potrebitelja. Obwje trebovanija. – Vved. 2003-12-03. – M.: Izd-vo standartov, 2004. – 39s.

2. Himicheskij sostav rossijskih piwevyh produktov: Spravochnik / Pod red. I.M. Skurihina, V.A. Tutel'jana. – M.: DeLi print, 2002. – 236s.
3. GOST 3625-84 Moloko i molochnye produkty. Metody opredelenija plotnosti. – Vved. 1985-07-01. – M.: Izd-vo standartov, 2004. – 43s.
4. GOST 5867-90 Moloko i molochnye produkty. Metody opredelenija zhira. – Vved. 1991-07-01. – M.: Standartinform, 2006. – 12 s.
5. GOST 25179-90 Moloko. Metody opredelenija belka. – Vved. 1991-01-01. – M.: Izd-vo standartov, 2009. – 6 s.
6. Shilov, O.A. Termoustojchivost' moloka, kak glavnij pokazatel' kachestva produkta / O.A. Shilov // Social'no-ekonomicheskie prioritety regional'noj politiki razvitiya torgovli i obwestvennogo pitanija: materialy mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii (26-28 aprelja 2006 g., Orel). – Orjol, 2006.
7. Shilov, O.A. Kachestvo molochnogo syr'ja, postupajuwego na pererabatyvajuwie predprijatija Orlovskoj oblasti / A.I. Shilov, E.V. Litvinova, O.A. Shilov // Innovacionnye tehnologii v tovarovedenii i piwevoj inzhenerii: kollektivnaja monografija. – SPb. – 2007. – S. 5-15.
8. Shilov, O.A. Issledovanie kachestva molochnogo syr'ja i tovarovednaja ocenka molochnyh produktov, poluchennyh na ee osnove / O.A. Shilov // Vestnik OrelGIGeT. – 2010. – №2 (12). – S. 141-147.

Shilov Oleg Aleksandrovich

Orel State Institute of Economy and Trade
Post-graduate student at the department of
«Organization and technology of food »
302028, Orel, ul. Oktyabrskaya, 12
Phone (4862) 41 22 77
Email: AlSI20@yandex.ru

СОЗДАНИЕ ОПРЕДЕЛЕННОЙ АТМОСФЕРЫ ТОРГОВОГО ЗАЛА С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ ПРИЕМОВ МЕРЧАНДАЙЗИНГА

При всей проработанности и очевидности приемов мерчандайзинга, многие руководители торговых предприятий пренебрегают правилами планировки и проверенными на опыте принципами размещения товаров, цветового оформления, специфики освещения. Отказ от учета требований товарного соседства, структуры связанных покупок создает дополнительные сложности в достижении текущей и долгосрочной рентабельности фирмы.

Ключевые слова: мерчандайзинг, бренд, эмоциональный и цветовой фон, правило «золотого треугольника».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федько, Н.Г. Маркетинговые коммуникации: учеб. пособие для вузов / Н.Г.Федько, В.П. Федько. – Ростов н/Д.: Феникс,2002. – 384с.
2. Котляренко, М. Мерчандайзинг – это искусство [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cfin.ru/press/practical/2001-07/03.shtml>
3. Мерчандайзинг в действии. Как продвигать новый продукт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.advertology.ru/article61214.htm>
4. Обязательные правила мерчендайзинга [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://merchendize.ru/vykladka-tovara/obyazatelnye-pravila-merchendajzinga/>
5. Эффективный мерчандайзинг [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://psyfactor.org/merchancurs.htm>
6. Макарова, Т.Н. Идея как основа эмоционального брендинга / Т.Н. Макарова, Н.Е. Мизгарева // Альманах «Научные заметки ОрелГИЭТ», 2010. – №2 (2). – С.270-274.

Макарова Татьяна Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

Кандидат экономических наук, доцент кафедры маркетинга

302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12

Тел. 8 903 881 86 63

E-mail: tanya.mak2010@yandex.ru

Сотникова Елена Анатольевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

Кандидат экономических наук, доцент кафедры маркетинга

302028, г. Орел, ул. Октябрьская, 12

Тел. 8 903 881 15 47

E-mail: sotnikova76@mail.ru

T.N. MAKAROVA, E.A SOTNIKOVA

CREATING A CERTAIN ATMOSPHERE OF A TRADING HALL WITH THE MAIN RECEPTION MERCHANDISING

For all the preparedness and the obvious methods of merchandising, many leaders of the traders ignored the rules of planning and tested in practice the principles of product placement, color schemes, specific lighting. Refusal to address the requirements of commodity neighborhood structure related purchases or creates additional difficulties in meeting current and long-term profitability of the firm.

Keywords: merchandising, brand, emotional, and background color, the rule of «golden triangle».

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Fed'ko, N.G. Marketingovye kommunikacii: ucheb. posobie dlja vuzov / N.G.Fed'ko, V.P. Fed'ko. – Rostov n/D.: Feniks,2002. – 384s.
2. Kotljarenko, M. Merchandajzing – jeto iskusstvo [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.cfin.ru/press/practical/2001-07/03.shtml>
3. Merchandajzing v dejstvii. Kak prodvigat' novyj produkt [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.advertology.ru/article61214.htm>
4. Objazatel'nye pravila merchendajzinga [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://merchendize.ru/vykladka-tovara/obyazatelnye-pravila-merchendajzinga/>
5. Jeffektivnyj merchandajzing [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://psyfactor.org/merchancurs.htm>
6. Makarova, T.N. Ideja kak osnova jemocional'nogo brendinga / T.N. Makarova, N.E. Mizgareva // Al'-manah «Nauchnye zametki OrelGIIeT», 2010. – №2 (2). – S.270-274.

Makarova Tatyana Nikolaevna

Orel State Institute of Economy and Trade
Candidate of economic science, assistant professor
at the department of marketing
302028, Orel, ul. Oktyabrskaya, 12
Phone 8 903 881 86 63
E-mail: tanya.mak2010@yandex.ru

Sotnikova Elena Anatolievna

Orel State Institute of Economy and Trade
Candidate of economic science, assistant professor
at the department of marketing
302028, Orel, ul. Oktyabrskaya, 12
Phone 8 903 881 15 47
E-mail: sotnikovae76@mail.ru

ЭКОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

УДК 614.7:633.]-074

Е.А. КУЗНЕЦОВА, Ю.А. СЕДОВ, Ю.И. АЛЕХИНА

ПОВЫШЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЗЕРНА ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР ПУТЕМ КОМПЛЕКСНОЙ ОБРАБОТКИ ФЕРМЕНТНЫМ ПРЕПАРАТОМ КСИБЕТЕН И ФОРМАЗАНОМ

Приведены результаты микроскопических исследований локализации окрашенных комплексов формазана с кадмием, свинцом и никелем в пределах зерновки и изменения микроструктуры ее поверхности под действием ферментного препарата целлюлолитического действия Ксибетен. Показано, что в результате обработки зерновки ферментным препаратом Ксибетен в комплексе с формазаном и последующего промывания водой происходит снижение содержания токсичных элементов в зерновом сырье.

Ключевые слова: зерно, ферментный препарат Ксибетен, формазан, тяжелые металлы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузнецова, Е.А. Содержание тяжелых металлов в почвах типичного агроландшафта Орловской области и накопление их в зерне сельскохозяйственных культур / Е. А. Кузнецова // Агрохимия. – 2009. – №8. – С.60-64.
2. Кузнецова, Е.А. Особенности распределения тяжелых металлов по анатомическим частям зерновки злаковых культур / Е. А. Кузнецова, С.М. Мотылева, Ю.И. Алехина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2010. – №5 – С.84-90.
3. Кузнецова, Е.А. Применение ферментных препаратов для снижения содержания токсичных элементов в зерновом сырье / Е. А. Кузнецова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2005. – №10. – С.30-32
4. Wallace, A. Excess trace metal effects on calcium absorption in plants / A. Wallace // Commun. Soil Sci. and Plant Anal. – 1979. – № 1-2. – p.473-477.

Кузнецова Елена Анатольевна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Доктор технических наук, доцент кафедры

«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29

Тел. (4862) 41 98 87

E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Седов Юрий Андреевич

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Кандидат химических наук, доцент кафедры «Химия»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41 98 92

E-mail: chemistry@ostu.ru

Алехина Юлия Ивановна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Аспирант кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства», ведущий инженер научно-исследовательской испытательной лаборатории

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41 98 87

E-mail: Juli_alehina@mail.ru

E.A. KUZNETSOVA, Y.A. SEDOV, Y.I. ALEKHINA

GRAIN VARIETIES SAFETY ENHANCEMENT BY COMPLEX PROCESSING OF ENZYME PREPARATION OF KSIBETEN AND FORMAZAN

Microscopic research results on localization of coloured formazan complexes with cadmium, lead and nickel within caryopsis and the microstructure changes of its surface under influence of enzyme preparation Ksibeten of cellulolytic action are given. It is shown that content reduction in toxic elements in grain materials occurred at the end of grain processing by enzyme preparation Ksibeten in the complex with formazan and successive water rinse.

Keywords: grain, enzyme preparation Ksibeten, Formazan, heavy metals.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Kuznecova, E.A. Soderzhanie tjazhelyh metallov v pochvah tipichnogo agrolandshafta Orlovskoj oblasti i nakoplenie ih v zerne sel'skohozjajstvennyh kul'tur / E. A. Kuznecova // Agrohimija. – 2009. – №8. – S.60-64.
2. Kuznecova, E.A. Osobennosti raspredelenija tjazhelyh metallov po anatomiceskim chastjam zernovki zlakovyh kul'tur / E. A. Kuznecova, S.M. Motyleva, Ju.I. Alehina // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh piwevyh produktov. – 2010. – №5 – S.84-90.
3. Kuznecova, E.A. Primenenie fermentnyh preparatov dlja snizhenija soderzhanija toksichnyh jelementov v zernovom syr'e / E. A. Kuznecova // Hranenie i pererabotka sel'hozsyr'ja. – 2005. – №10. – S.30-32
4. Wallace, A. Excess trace metal effects on calcium absorption in plants / A. Wallace // Commun. Soil Sci. and Plant Anal. – 1979. – № 1-2. – p.473-477.

Kuznetsova Elena Anatolievna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of technical science, assistant professor at the
department of «Technology of bread, confectionary and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 87
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Sedov Yuri Andreevich

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of chemical science, assistant professor at the
department of « Chemistry»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 92
E-mail: chemistry@ostu.ru

Alekhina Yulia Ivanovna

State University-Education-Science-Production Complex
Post-graduate student at the department of
«Technology of bread, confectionary and macaroni production»,
chief engineer of research testing laboratory
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 87
E-mail: Juli_alehina@mail.ru

А.Н. МАКАРОВА, И.В. СИМАКОВА, Р.Л. ПЕРКЕЛЬ

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ НА ОРГАНИЗМ ЗАКУСОЧНЫХ И СДОБНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ ИХ ДЛИТЕЛЬНОМ ПОТРЕБЛЕНИИ ПО КЛИНИЧЕСКОМУ АНАЛИЗУ КРОВИ

Данная работа посвящена проблемам обеспечения безопасности закусочных изделий промышленного производства, содержащих значительное количество жиров, при длительном хранении и разработке альтернативных технологий производства таких изделий. Физико-химические исследования жирового компонента изделий промышленного производства после хранения их в течение 3 месяцев (1/2 часть срока годности) выявили высокое содержание вторичных продуктов окисления. В исследованиях на животных (белых крысах) установлено патологическое воздействие на организм данных изделий при длительном потреблении. Созданная альтернативная продукция имеет более высокие вкусовые характеристики и безопасна при длительном потреблении, что подтверждают данные клинического анализа крови подопытных животных.

Ключевые слова: закуски, кондитерские изделия, безопасность, вторичные продукты окисления, клинический анализ крови.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Журавлева, Л.Н. Изучение окисления растительных масел при высокотемпературном нагреве во фритюре и разработка способов повышения стабильности: дис. ... канд. тех. наук: 05.18.06: защищена 19.02.2009 г. / Л.Н. Журавлева. – Санкт-Петербург, 2009. – 130 с.
2. Лоскутова, З.Ф. Виварий / З.Ф. Лоскутова. – М.: Медицина, 1980. – 93 с.
3. Макарова, А.Н. Изучение питания молодежи / А.Н. Макарова, И.В. Симакова, Л.З. Шильман // Прогрессивные техники и технологии пищевых производств, ресторанных хозяйств и торговли. Экономическая стратегия и перспективы развития сферы торговли и услуг: материалы Всеукраинской науч.-практич. конф. – Харьков: Изд-во ХДУХТ, 2010. – С.70-74.
4. Руководство по методам исследования, технохимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности, т. 1, книга вторая / под общей редакцией д.т.н. Ржехина В.П. и д.т.н. Сергеева А.Г. – Л.: ВНИИЖ, 1967. – 1007 с.
5. Белая, Н.И. О реакционной способности токоферолов как антиоксидантов / Н.И. Белая и др. // Биоантиоксидант: тезисы докладов IV международной конференции. – М, 2002. – С.655-656.
6. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготавлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. – Введ. 2002-02-01. – М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 2002. – 20 с.
7. Симакова, И.В. Исследование пальмового масла в технологии производства фритюрной продукции: дис. ... канд. тех. наук: 05.18.15 / И.В. Симакова. – Санкт-Петербург, 2004. -138с.
8. Сторожок, Н.М. Биоантиоксиданты и фосфолипиды. Механизм сочетанного действия / Н.М. Сторожок // Биоантиоксидант: тезисы докладов IV международной конференции (16-19 апреля 2002, г. Москва). – Москва, 2002. – С 555-557.
9. Цынко, Т.Ф. Диагностика заболеваний по анализам крови и мочи / Т.Ф. Цынко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005. – 160 с.
10. Справочник лекарств и БАД. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://amt.allergist.ru/oblepoil_1.html

Макарова Анастасия Николаевна

ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

Старший преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

410035, г. Саратов, ул. Мамонтовой В.И., д. 3, кв. 97

Тел. 8 903 384 22 33

E-mail: nasty0617@yandex.ru

Симакова Инна Владимировна

ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

Кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой

технологии и организации общественного питания
410018, г. Саратов, ул. Федоровская, д. 2, кв. 282
Тел. (8452) 65 47 52
E-mail: simakovaiv@yandex.ru

Перкель Роман Львович
Санкт-Петербургский торгово-экономический институт
Доктор технических наук, профессор
198320, г. Санкт-Петербург, Красное село, Тупиковский переулок, д. 6.
Тел. (812) 29 741 30
E-mail: R-perkel@mail.ru

A.N. MAKAROVA, I.V. SIMAKOVA, R.L. PERKELE

RESEARCH OF INFLUENCE ON ORGANISM OF APPETIZERS AND RICH PASTRY CONFECTIONERY AT THEIR LONG-TERM CONSUMPTION ACCORDING TO CLINICAL BLOOD TEST

This work deals with the issues of industrial production appetizer food safety guarantee that contain a great number of fats at long-term storage and development of alternative production technologies of such products. Physical-chemical researches of industry production product fatty component after their storage for three months (1/2 part of expiration date) discovered high content of secondary oxidation products. Pathological influence on organism of these products at long-term consumption was established in the researches on the animals (white mouse). created alternative production has got higher flavor characteristics and is safe at long-term consumption that data of clinical blood test of experimental animals acknowledge.

Key words: appetizer, confectionery, safety, secondary oxidation products, clinical blood test.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Zhuravleva, L.N. Izuchenie okislenija rastitel'nyh masel pri vysokotemperaturnom nagreve vo fritjure i razrabotka sposobov povyshenija stabil'nosti: dis. ... kand. teh. nauk: 05.18.06: zawiwena 19.02.2009 g. / L.N. Zhuravleva. – Sankt-Peterburg, 2009. – 130 s.
2. Loskutova, Z.F. Vivarij / Z.F. Loskutova. – M.: Medicina, 1980. –93 s.
3. Makarova, A.N. Izuchenie pitanija molodezhi / A.N. Makarova, I.V. Simakova, L.Z. Shil'man // Progressivnye tehnika i tehnologii piwevyh proizvodstv, restorannogo hozjajstva i torgovli. Jekonomiceskaja strategija i perspektivy razvitiya sfery torgovli i uslug: materialy Vseukrainskoj nauch.-praktich. konf. – Har'kov: Izd-vo HDUHT, 2010. – S.70-74.
4. Rukovodstvo po metodam issledovanija, tehnicheskemu kontrolju i uchetu proizvodstva v maslozhirovoj promyshlennosti, t. 1, kniga vtoraja / pod obwej redakcijej d.t.n. Rzhehina V.P. i d.t.n. Sergeeva A.G. – L.: VNIIZh, 1967. – 1007 s.
5. Belaja, N.I. O reakcionnoj sposobnosti tokoferolov kak antioksidantov / N.I. Belaja i dr. // Bioantioksidant: tezisy dokladov IV mezhdunarodnoj konferencii. – M, 2002. – S.655-656.
6. SP 2.3.6.1079-01 Sanitarno-jepidemiologicheskie trebovaniya k organizacijam obwestvennogo pitanija, izgotovleniju i oborotospособnosti v nih piwevyh produktov i prodovol'stvennogo syr'ja. – Vved. 2002-02-01. – M.: Informacionno-izdatel'skij centr Minzdrava Rossii, 2002. – 20 s.
7. Simakova, I.V. Issledovanie pal'movogo masla v tehnologii proizvodstva fritjurnoj produkci: dis. ... kand. teh. nauk: 05.18.15 / I.V. Simakova. – Sankt-Peterburg, 2004. -138s.
8. Storozhok, N.M. Bioantioksidanty i fosfolipidy. Mehanizm sochetannogo dejstvija / N.M. Storo-zhok // Bioantioksidant: tezisy dokladov IV mezhdunarodnoj konferencii (16-19 aprelja 2002, g. Moskva). –Moskva, 2002. – S 555-557.
9. Cynko, T.F. Diagnostika zabolovanij po analizam krovi i mochi / T.F. Cynko. – Rostov-na-Donu: Feniks, 2005. – 160 s.
10. Spravochnik lekarstv i BAD. [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: http://amt.allergist.ru/blepoil_1.html

Makarova Anastasia Nikolaevna

Saratov State Agrarian University named after N.I. Vavilov
Senior teacher at the department of «Technology and organization of public catering»
410035, Saratov, ul. Mamontovoy V.I., 3-97

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

Phone 8 903 384 22 33

E-mail: nasty0617@yandex.ru

Simakova Inna Vladimirovna

Saratov State Agrarian University named after N.I. Vavilov

Candidate of technical science, assistant professor,

head of the department «Technology and organization of public catering»

410018, Saratov, ul. Fedorovskaya, 2, k 3, apt. 282

Phone (8452) 65 47 52

E-mail: simakovaiv@yandex.ru

Perkele Roman Lvovich

Saint-Petersburg Trade and Economics institute,

Doctor of technical science, professor

198320, Saint-Petersburg, Krasnoe selo, Tupikovyy pereulok, 6.

Phone (812) 29 741 30

E-mail: R-perkel@mail.ru

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УДК 330.567.222-053-047.36:316.25

О.В. ЕВДОКИМОВА

МЕТОДОЛОГИЯ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОДЕЛЕЙ ИЗМЕРЕНИЙ ЛАТЕНТНЫХ ПЕРЕМЕННЫХ В СОЦИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЯХ

В статье приводится статистический анализ мониторинга здоровья населения, демографической ситуации, предлагается методология мониторинга качества питания населения на примере школьников и людей пожилого возраста с использованием анкетно-опросного метода.

Ключевые слова: здоровье, демография, качество, социологические исследования, физиологическое питание, нормы потребления, школьники, пожилые люди.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Артюхова, С.И. Изучение информированности населения г. Омск о роли лечебно-профилактических продуктов в рационе питания / С.И. Артюхова, Е.А. Молибога // Пищевая промышленность. – 2005. – № 2. – С. 68-69.
2. Суханов, Б.П. Питание населения Российской Федерации: проблемы и пути решения / Б.П. Суханов, М.Г. Каримова // Рациональное питание. Биологически активные добавки к пище в оздоровлении населения: материалы математической научно-практической конференции. – Ростов-на-Дону. – 2003. – С. 22-29.
3. Голуб, О.В. Состояние и проблемы рынка продуктов для профилактики железодефицита / О.В. Голуб, О.В. Жукова, Л.П. Маюровикова // Практический маркетинг. – 2006. – № 11. – С.25-28.
4. Маюровикова, Л.А. Формирование потребительских свойств пищевых продуктов специального назначения с учетом экологической нагрузки региона / Л.А. Маюровикова, Г.А. Гореликова // Материалы всероссийского конгресса по торговле и общественному питанию. – Кемерово: КемТиПП, 2003. – С. 150-157.
5. Рудась, П.Г. Маркетинговые исследования российского рынка пищевых продуктов быстрого приготовления / П.Г. Рудась // Пищевая технология. – 2006. – №4. – С. 108-110.
6. Скрынник, Е.В. Продовольственная безопасность – стратегическая задача агропродовольственной политики России / Е.В. Скрынник // Пищевая промышленность. – 2009. – №12. – С.8-13.
7. Иванова, Т.Н. Анализ потребительских предпочтений на рынке продовольственных товаров Орловской области / Т.Н. Иванова, В.И. Уварова, Е.Д. Полякова, Л.А. Ульянченко // Маркетинг в России и за рубежом. – 2005. – №2(46). – С. 83-89.

Евдокимова Оксана Валерьевна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 76 29 57, (4862) 41 98 99

E-mail: ivanova@ostu.ru

O.V. EVDOKIMOVA

METHODOLOGY FOR MONITORING THE QUALITY OF FOOD POPULATION MODELS WITH MEASUREMENT LATENT VARIABLES IN SOCIOLOGICAL STUDIES

In article the statistical analysis of monitoring of health of the population, a demographic situation is resulted, the methodology of monitoring of quality of a food of the population on an example of schoolboys and people of advanced age with use of a biographical-polling method is offered.

Key words: *health, demographics, quality, case studies, physiological diet, consumption rates, schoolchildren, elderly people.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Artjuhova, S.I. Izuchenie informirovannosti naselenija g. Omsk o roli lechebno-profilakticheskikh produktov v racione pitanija / S.I. Artjuhova, E.A. Moliboga // Piwevaja promyshlennost'. – 2005. – № 2. – S. 68-69.
2. Suhanov, B.P. Pitanie naselenija Rossijskoj Federacii: problemy i puti reshenija / B.P. Suhanov, M.G. Karmova // Racional'noe pitanie. Biologicheski aktivnye dobavki k piwe v ozzorovlenii naselenija: materialy matematicheskoy nauchno-prakticheskoy konferencii. – Rostov-na-Donu. – 2003. – S. 22-29.
3. Golub, O.V. Sostojanie i problemy rynka produktov dlja profilaktiki zhelezodeficitja / O.V. Golub, O.V. Zhukova, L.P. Majurnikova // Prakticheskij marketing. – 2006. – № 11. – S.25-28.
4. Majurnikova, L.A. Formirovanie potrebitel'skih svojstv piwevyh produktov special'nogo naznachenija s uchetom jekologicheskoy nagruzki regiona / L.A. Majurnikova, G.A. Gorelikova // Materialy vseros-sijskogo kongressa po torgovle i obwestvennomu pitaniju. – Kemerovo: KemTiPP, 2003. – C. 150-157.
5. Rudas', P.G. Marketingovye issledovaniya rossijskogo rynka piwevyh produktov bystrogro prigotovlenija / P.G. Rudas' // Piwevaja tehnologija. – 2006. – №4. – S. 108-110.
6. Skrynnik, E.V. Prodovol'stvennaja bezopasnost' – strategicheskaja zadacha agroprodovol'stvennoj politiki Rossii / E.V. Skrynnik // Piwevaja promyshlennost'. – 2009. – №12. – S.8-13.
7. Ivanova, T.N. Analiz potrebitel'skih predpochtenij na rynke prodovol'stvennyh tovarov Orlovskoj oblasti / T.N. Ivanova, V.I. Uvarova, E.D. Poljakova, L.A. Ul'janchenko // Marketing v Rossii i za rube-zhom. – 2005. – №2(46). – S. 83-89.

Evdokimova Oksana Valerievna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the
department of «Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 76 29 57, (4862) 41 98 99
E-mail: ivanova@ostu.ru

О.А. РЯЗАНОВА, О.О. ПИРОГОВА

СОСТОЯНИЕ И АНАЛИЗ РЫНКА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК ЗА РУБЕЖОМ И В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

В статье рассмотрено состояние рынка биологически активных добавок за рубежом и в Российской Федерации.

Ключевые слова: биологически активные добавки к пище, анализ рынка.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. О декларировании БАД: постановление Правительства РФ № 982 от 15.02.2010 г.
2. Ежемесячные аналитические обзоры рынка DSM Group. ISO 9001:2000 [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.dsm.ru/analytics/>
3. Ердакова, В.П. Научное обоснование и практическая реализация комплексного применения биологически активных добавок и косметических средств функционального назначения: дис. ... д-ра. технич. наук: 05.18.15: защищена 17.12.10 / Ердакова Виктория Павловна. – Кемерово, 2010. – 398 с.
4. Исаев, В.А. О мерах по повышению значимости биологически активных добавок в программах оздоровления населения / В.А. Исаев // Нетрадиционные природные ресурсы, инновационные технологии и продукты: сборник научных трудов. Выпуск 17. – М.: РАЕН, 2007. – С. 98-105.
5. Маев, И.В. Биологически активные добавки к пище в профилактической и клинической медицине / И.В. Маев, А.Б. Петухов, В.А. Тутельян, Б.П. Суханов, А.В. Васильев, А.А. Сокольников, А.Н. Казюлин, Е.С. Вьючнова. – М.: ВУНМЦ, 1999.
6. Недоговорова, К. Российский аптечные рынок БАД: краткие итоги 2009 г. / К. Недоговорова // Рынок БАД. – 2010. – № 1 (54).
7. Рязанова, О.А. Анатомия пищевого сырья: учебное пособие / О.А. Рязанова. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2000. – 55 с.
8. Рязанова, О.А. Состояние и анализ российского и кузбасского рынка биологически активных добавок к пище / О.А. Рязанова, Ю.В. Мордынская // Торговля в XXI веке: сборник научных трудов IV международной научно-практической конференции. – Кемерово: КемИ (филиал) РГТЭУ, 2007. – 234 с.
9. Состояние сектора БАД и косметевтики российского розничного фармрынка по итогам января-мая 2007 г. // Рынок БАД. – 2007. – № 5 (37).
10. Тутельян, В.А. Питание и здоровье человека / В.А. Тутельян // Международный фестиваль «Лекарства с прилавка», Конгресс «Здоровье без рецептов». – М.: ЦМТ, 1997.
11. Шевелева, С.А. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Современное состояние вопроса / С.А. Шевелева // Вопросы питания. – 2004. – № 2. – С. 32-40.
12. Официальный сайт ЗАО «Фармацевтическое издательство «Фарос Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://farosplus.ru/> (дата обращения: 15.03.2011)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://mednovosti.ru/> (дата обращения: 15.03.2011)
14. Информационно-аналитический портал о биодобавках [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://obad.ru/> (дата обращения: 15.03.2011)
15. Официальный сайт компании «Ремедиум» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://remedium.ru/> (дата обращения: 15.03.2011)

Рязанова Ольга Александровна

ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет»
Кемеровский институт (филиал)

Доктор сельскохозяйственных наук,
профессор кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
650992, г. Кемерово, проспект Кузнецкий, 39
Тел.: (3842) 75 27 76
E-mail: oliar1710@mail.ru

Пирогова Оксана Олеговна

ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет»
Кемеровский институт (филиал)
Аспирант кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
650992, г. Кемерово, проспект Кузнецкий, 39

O.A. RYZANOVA, O.O. PIROGOVA

CONDITION AND THE ANALYSIS OF THE MARKET OF BIOLOGICALLY ACTIVE ADDITIVES ABROAD AND IN THE RUSSIAN FEDERATION

The article contains the market of biologically active additives abroad and in the Russian Federation is analysed.

Key words: *bio-active additives, market analysis.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. O deklarirovaniy BAD: postanovlenie Pravitel'stva RF № 982 ot 15.02.2010 g.
2. Ezhemesjachnye analiticheskie obzory rynka DSM Group. ISO 9001:2000 [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.dsm.ru/analytics/>
3. Erdakova, V.P. Nauchnoe obosnovanie i prakticheskaja realizacija kompleksnogo primenenija biologicheski aktivnyh dobavok i kosmeticheskikh sredstv funkcional'nogo naznachenija: dis. ... d-ra. tehnich. nauk: 05.18.15: zawiwena 17.12.10 / Erdakova Viktorija Pavlovna. – Kemerovo, 2010. – 398 s.
4. Isaev, V.A. O merah po povysheniju znachimosti biologicheski aktivnyh dobavok v programmah ozdorovlenija naselenija / V.A. Isaev // Netradicionnye prirodnye resursy, innovacionnye tehnologii i produkty: sbornik nauchnyh trudov. Vypusk 17. – M.: RAEN, 2007. – S. 98-105.
5. Maev, I.V. Biologicheski aktivnye dobavki k piwe v profilakticheskoy i klinicheskoy medicine / I.V. Maev, A.B. Petuhov, V.A. Tutel'jan, B.P. Suhanov, A.V. Vasil'ev, A.A. Sokol'nikov, A.N. Kazjulin, E.S. V'yuchnova. – M.: VUNMC, 1999.
6. Nedogovorova, K. Rossijskij aptechnyye rynok BAD: kratkie itogi 2009 g. / K. Nedogovorova // Rynok BAD. – 2010. – № 1 (54).
7. Rjazanova, O.A. Anatomija pihevogo syr'ja: uchebnoe posobie / O.A. Rjazanova. – Kemerovo: Kemerovskij tehnologicheskij institut piwevoj promyshlennosti, 2000. – 55 s.
8. Rjazanova, O.A. Sostojanie i analiz rossijskogo i kuzbasskogo rynka biologicheski aktivnyh dobavok k piwe / O.A. Rjazanova, Ju.V. Mordynskaja // Torgovlya v HHI veke: sbornik nauchnyh trudov IV mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii. – Kemerovo: KemI (filial) RGTJeU, 2007. – 234 s.
9. Sostojanie sektora BAD i kosmecevtiki rossijskogo roznichnogo farmynka po itogam janvarja-maja 2007 g. // Rynok BAD. – 2007. – № 5 (37).
10. Tutel'jan, V.A. Pitanie i zdorov'e cheloveka / V.A. Tutel'jan // Mezhdunarodnyj festival' «Lekarstva s pri-lavka», Kongress «Zdorov'e bez receptov». – M.: CMT, 1997.
11. Sheveleva, S.A. Probiotiki, prebiotiki i probioticheskie produkty. Sovremennoe sostojanie voprosa / S.A. Sheveleva // Voprosy pitanija. – 2004. – № 2. – S. 32-40.
12. Oficial'nyj sajt ZAO «Farmacevticheskoe izdatel'stvo «Faros Pljus» [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://farosplus.ru/> (data obravnenija: 15.03.2011)
13. Medicinskij portal [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://mednovosti.ru/> (data obravnenija: 15.03.2011)
14. Informacionno-analiticheskij portal o biodobavkakh [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://obad.ru/> (data obravnenija: 15.03.2011)
15. Oficial'nyj sajt kompanii «Remedium» [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://remedium.ru/> (data obravnenija: 15.03.2011)

Rjazanova Olga Aleksandrovna

Russian state university of trade and economics, Institute of Kemerovo (branch)
Doctor of agricultural science, professor of the department
«Commodity science and expert examination of goods»
650992, Kemerovo, Kuznetsky prospect, 39
Phone (3842) 75 27 76
E-mail: oliar1710@mail.ru

Pirogova Oksana Olegovna

Russian state university of trade and economics, Institute of Kemerovo (branch)
Post graduate student of the department

Исследование рынка продовольственных товаров

«Commodity science and expert examination of goods»
650992, Kemerovo, Kuznetsky prospect, 39
Phone (3842) 75 27 76
E-mail: pirogova_2007@mail.ru

ИЗУЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПЛОДОВОЯГОДНОЙ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ АСТРАХАНИ

В статье представлены результаты изучения коэффициентов ассортимента и потребительских предпочтений на рынке Астрахани. В результате проведенных маркетинговых исследований составлен портрет потребителя плодовоягодной продукции.

Ключевые слова: потребительские предпочтения, рынок плодовоягодной продукции, маркетинговые исследования.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Центр маркетинговых исследований и коммуникаций «ГУДВИЛЛ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tver.marketcenter.ru/>
2. Продуктовый Интернет-портал FoodsMarket [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foodsmarket.info/>

Мижуева Светлана Александровна

ФГОУ ВПО «Астраханский государственный технический университет»
Доктор технических наук, профессор кафедры «Товароведение, технология и экспертиза товаров»
414025, г. Астрахань, ул. Татищева, 16
Тел. (8512) 614255
E-mail: n.dolganova@astu.org

Балашова Мария Владимировна

НОУ ВПО «Московская финансово-промышленная академия»
Кандидат экономических наук, доцент, декан факультета менеджмента
125190, Москва, Ленинградский проспект, д.80, кор. Е, офис 206
Тел. +7(906)7675555
E-mail: mbalashova@mfpfa.ru

S. MIZHUEVA, M. BALASHOVA

INVESTIGATION OF CONSUMER PREFERENCES ON THE ASTRAKHAN REGION FRUIT-BERRY MARKET

The article presents the results of investigation of the characteristics of fruit-berry products range and consumer preferences on Astrakhan region market. As a result of the held marketing researches the author has drawn up the portrait of a fruit-berry products consumer.

Key words: consumer preferences, the market of fruit-berry products, marketing research.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Centr marketingovyh issledovanij i kommunikacij «GUDVILL» [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.tver.marketcenter.ru/>
2. Produktovuj Internet-portal FoodsMarket [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.foodsmarket.info/>

Mizhueva Svetlana Aleksandrovna

FSEI HPE «Astrakhan state technical university»
Doctor of technical science, professor of the department
«Commodity, technology, and examination of goods»

414025, Astrakhan, ul. Tatischeva, 16

Phone (8512) 614255

E-mail: n.dolganova@astu.org

Balashova Maria Vladimirovna

Moscow University of Industry and Finance

Candidate of economic science, assistant professor,

dean of the faculty of management

125190, Moscow, Leningrad Prospekt, 80, korp. E, office 206

Phone 89067675555

E-mail: mbalashova@mfpa.ru

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 339.166.82.13-027.31(062)

Г.М. ЗОМИТЕВА, Ю.С. СТЕПАНОВ, О.В. ПРОКОНИНА

МАРКЕТИНГОВЫЙ ПОДХОД К СОЗДАНИЮ И ВЫВЕДЕНИЮ НА РЫНОК ИННОВАЦИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В статье обосновывается необходимость маркетингового сопровождения процесса создания и выведения на рынок инновационных продуктов. Представлены особенности инновационной деятельности в пищевой промышленности.

Ключевые слова: инновационная деятельность, маркетинговый подход, пищевые продукты.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Румянцева, З.П. Общее управление организацией. Теория и практика: Учебник. / З.П. Румянцева. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 304 с.
2. Харитонов, В.Д. Основные тенденции развития отрасли / В.Д. Харитонов // Молочная промышленность. – 1999. – №10. – С.2-3.
3. Зобкова, З.С. Настоящее и будущее цельномолочного производства / З.С. Зобкова // Молочная промышленность. – 1999. – №12. – С.8-12.
4. Анисимов, Ю.П.Основы инновационного менеджмента: Учебное пособие / Ю.П. Анисимов, И.А. Борисенко. – Изд-во ВГТУ, 2000. – 67 с.
5. Кубахов, П.С. Формирование маркетинговой стратегии создания новых продуктов (на примере российских компаний пищевой отрасли): дис. ... канд. экон. наук : 08.00.05: защищена 28.11.2006 г. / Павел Сергеевич Кубахов. – М., 2006. – 173 с.
6. Котлер, Филип Основы маркетинга. Краткий курс. : Пер. с англ. / Филип Котлер. – М.: Издательский дом «Вильяме», 2007. – 656 с.
7. Гольдштейн Г.Я. Инновационный менеджмент: учебное пособие. Таганрог: Издательство ТРТУ, 1998. – 132 с.
8. Дойль, П. Менеджмент: стратегия и тактика / П. Дойль. – СПб: Издательство «Питер», 1999.
9. Коробейников, О.П. Роль инноваций в процессе формирования стратегии предприятия / О.П. Коробейников, А.А. Трифилова, И.А. Коршунов // Менеджмент в России и за рубежом, 2000. – №3. – С. 29-43.
10. Смыkalova, Л.Д. Инновационная деятельность в образовательной подсистеме пищевой промышленности / Л.Д. Смыkalova, Д.Г. Туровец // Современные проблемы науки и образования. – 2010. – № 2. – С. 156-164.
11. Серегин, С.Н. Молочная промышленность 2007 г. – от стабилизации к росту через инновационные технологии / С.Н. Серегин, А.А. Ишевская // Молочная промышленность. – 2007. – №3. – С.17-18.
12. Управление инновационными проектами: Учебное пособие / Под ред. проф. В.Л. Попова. – М, 2009. – 336 с.

Зомитева Галина Михайловна

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Кандидат экономических наук, доцент,

декан факультета пищевой биотехнологии и товароведения

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41 98 04

E-mail: gz63@mail.ru

Степанов Юрий Сергеевич

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»

Проректор по научной работе, доктор технических наук, профессор

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 47 50 71
E-mail: nata@ostu.ru

Проконина Оксана Владимировна
ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»
Кандидат экономических наук, доцент кафедры «Предпринимательство и маркетинг»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 76 22 49
E-mail: market@ostu.ru

G.M. ZOMITEVA, Y.S. STEPANOV, O.V. PROKONINA

MARKETING APPROACH TO THE CREATION AND LOSS OF MARKET INNOVATIVE FOOD

The necessity of marketing support the creation and launch of innovative products to market. The features of innovation in the food industry.

Key words: innovation, marketing approach, food products.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Rumjanceva, Z.P. Obwee upravlenie organizaciej. Teoriya i praktika: Uchebnik. / Z.P. Rumjanceva. – M.: INFRA-M, 2007. – 304 s.
2. Haritonov, V.D. Osnovnye tendencii razvitiya otrazh / V.D. Haritonov // Molochnaja promyshlennost'. – 1999. – №10. – S.2-3.
3. Zobkova, Z.S. Nastojawee i buduwee cel'nomolochnogo proizvodstva / Z.S. Zobkova // Molochnaja promyshlennost'. – 1999. – №12. – S.8-12.
4. Anisimov, Ju.P. Osnovy innovacionnogo menedzhmenta: Uchebnoe posobie / Ju.P. Anisimov, I.A. Borsienko. – Izd-vo VGTU, 2000, – 67 s.
5. Kubahov, P.S. Formirovanie marketingovoj strategii sozdaniya novyh produktov (na primere ros-sijskih kompanij piwevoj otrazhi): dis. ... kand. jekon. nauk : 08.00.05: zawiwena 28.11.2006 g. / Pavel Ser-geevich Kubahov. – M., 2006. – 173 s.
6. Kotler, Filip Osnovy marketinga. Kratkij kurs. : Per. s angl. / Filip Kotler. – M.: Izdatel'skij dom «Vil'jame», 2007. – 656 s.
7. Gol'dshtejn G.Ja. Innovacionnyj menedzhment: uchebnoe posobie. Taganrog: Izdatel'stvo TRTU, 1998. – 132 s.
8. Dojl', P. Menedzhment: strategija i taktika / P. Dojl'. – SPb: Izdatel'stvo «Piter», 1999.
9. Korobejnikov, O.P. Rol' innovacij v processe formirovaniya strategii predpriyatija / O.P. Koro-bejnikov, A.A. Trifilova, I.A. Korshunov // Menedzhment v Rossii i za rubezhom, 2000. – №3. – S. 29-43.
10. Smykalova, L.D. Innovacionnaja dejatel'nost' v obrazovatel'noj podsisteme piwevoj promyshlennosti / L.D. Smykalova, D.G. Turovec // Sovremennye problemy nauki i obrazovanija. – 2010. – № 2. – S. 156-164.
11. Seregin, S.N. Molochnaja promyshlennost' 2007 g. – ot stabilizacii k rostu cherez innovacionnye tehnologii / S.N. Seregin, A.A. Ishevskaja // Molochnaja promyshlennost'. – 2007. – №3. – S.17-18.
12. Upravlenie innovacionnymi proektami: Uchebnoe posobie / Pod red. prof. V.L. Popova. – M, 2009. – 336 s

Zomiteva Galina Mikhailovna
State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of economic science, assistant professor,
dean of the faculty of food biotechnology and commodity
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 04
E-mail: gz63@mail.ru

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

Stepanov Yury Sergeevich

State University-Education-Science-Production Complex
Pro-rector for the scientific work, doctor of technical science, professor
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 47 50 71
E-mail: nata@ostu.ru

Prokonina Oksana Vladimirovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of economic science, assistant professor
at the department of « Business and marketing »
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 76 22 49
E-mail: market@ostu.ru

О.Б. ШЕВЕЛЕВА

ОЦЕНКА ВОЗМОЖНОСТЕЙ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ САМОДОСТАТОЧНОСТИ

Приведена методика оценки возможностей агропромышленного комплекса региона с точки зрения продовольственной самодостаточности, которая позволяет исследовать производственный потенциал сельскохозяйственных отраслей региона и оценить совокупную региональную потребность в минимальном наборе продуктов питания; проведено апробирование предложенной методики на основе статистических данных по Кемеровской области.

Ключевые слова: продовольственная самодостаточность, физиологические потребности человека, минимальная потребительская корзина, продуктовый набор, Кемеровская область.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Методические рекомендации по определению потребительской корзины для основных социально-демографических групп населения в целом по Российской Федерации и в субъектах Российской Федерации, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 17.02.1999 № 192 [в ред. Постановления Правительства РФ от 16.03.2000 № 232].
2. Демографический ежегодник России. 2010: Стат. сб. / Росстат. – М., 2010. – 525 с.
3. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики. Регионы России. Социально-экономические показатели – 2010 г. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.gks.ru/bgd/regl/b10_14p/Main.htm (дата обращения: 21.03.2011).
4. Официальный сайт Территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Кемеровской области [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.kemerovostat.ru/digital/region4/2007/exp_sx12.htm (дата обращения: 21.03.2011).

Шевелева Оксана Борисовна

ГОУ ВПО «Кузбасский государственный технический университет»
Кандидат экономических наук, доцент кафедры «Финансы и кредит»
650000, г. Кемерово, ул. Весенняя, 28
Тел. (3842) 25 53 87
E-mail: oksana0701@yandex.ru

O.B. SHEVELEVA

ASSESSMENT OF POSSIBILITIES OF THE KEMEROVO REGION AGRO-INDUSTRIAL COMPLEX IN TERMS OF FOOD SELF-SUFFICIENCY

The methodic of agro-industrial complex possibilities estimation of region from the point in terms of food self-sufficiency which allows to investigate industrial potential of agricultural branches of region and to estimate cumulative regional demand for the minimum set of foodstuff; carried out the approbation of the offered methodic on the basis of the statistical data of the Kemerovo region.

Key words: food self-sufficiency, physiological requirements of the person, the minimum consumer basket, a grocery set, the Kemerovo region.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Metodicheskie rekomendacii po opredeleniju potrebitel'skoj korziny dlja osnovnyh social'no-demograficheskikh grupp naselenija v celom po Rossijskoj Federacii i v sub#ektah Rossijskoj Federacii, utverzhdennye Postanovleniem Pravitel'stva RF ot 17.02.1999 № 192 [v red. Postanovlenija Pravitel'stva RF ot 16.03.2000 № 232].
2. Demograficheskij ezhegodnik Rossii. 2010: Stat. sb. / Rosstat. – M., 2010. – 525 c.
3. Oficial'nyj sajt Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki. Regiony Rossii. Social'no-jekonomicheskie pokazateli – 2010 g. [Jelektronnyj resurs] / Rezhim dostupa: http://www.gks.ru/bgd/regl/b10_14p/Main.htm (data obrawenija: 21.03.2011).
4. Oficial'nyj sajt Territorial'nogo organa Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki po Kemerovskoj oblasti [Jelektronnyj resurs] / Rezhim dostupa: http://www.kemerovostat.ru/digital/region4/2007/exp_sx12.htm (data obrawenija: 21.03.2011).

Sheveleva Oksana Borisovna

Kuzbass State Technical University

Candidate of economic science, assistant professor

at the department of « Credit and Finance»

650000, Kemerovo, ul. Vesennaya, 28

Phone (3842) 25 53 87

E-mail: oksana0701@yandex.ru

С.Ю. ЗОМИТЕВ

ВЛИЯНИЕ ДИНАМИЧНОЙ РЫНОЧНОЙ СРЕДЫ НА ПРОЦЕСС ФОРМИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В статье рассматриваются факторы, которые в условиях динамичной рыночной среды являются системой ограничений при формировании производственной программы предприятия. Постоянный мониторинг этих факторов, их изменений во внешней и внутренней среде, позволит принимать обоснованные решения о ее корректировке.

Ключевые слова: производственная программа, внешние факторы, внутренние факторы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Варламов, А.С. Совершенствование управления ассортиментом на современных производственных предприятиях / А.С. Варламов // Известия Челябинского научного центра. – 2000. – №4. – С. 97-99.
2. Генова, С.И. Оптимизация процесса планирования ассортимента продукции в рамках маркетинговой деятельности предприятия: дис. ... канд. экон. наук. : 08.00.06 / Светлана Игоревна Генова. – Кишинев, 2006. – 154 с.
3. Савинкин А. Как оптимизировать ассортимент // Финансовый директор. 2004. № 5. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.uprav.biz/materials>
4. Фидаров, В.В. Формирование товарно-ассортиментной политики организации в условиях неопределенности: Монография. / В.В. Фидаров, Б.И. Герасимов, А.П. Романов. – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2004. – 152 с.

Зомитев Станислав Юрьевич

ФГОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс»
Аспирант кафедры «Экономика и менеджмент»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 54 06 58

E-mail: sz_mail@inbox.ru

S. YU. ZOMITEV

EFFECTS OF THE DYNAMIC MARKET ENVIRONMENT ON THE FORMATION OF PRODUCTION PROGRAM FOR DAIRY INDUSTRY

In the article considered the factors that are in a dynamic market environment is the system of constraints in the formation of the production program of the company. Constant monitoring of these factors, their changes in the external and internal environment will help to make informed decisions about its adjustment.

Key words: production program, external factors, internal factors.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Varlamov, A.S. Sovershenstvovanie upravlenija assortimentom na sovremennyh proizvodstvennyh predprijatijah / A.S. Varlamov // Izvestija Cheljabinskogo nauchnogo centra. – 2000. – №4. – S. 97-99.
2. Genova, S.I. Optimizacija processa planirovaniya assortimenta produkciu v ramkah marketingovoj dejatel'nosti predprijatija: dis. ... kand. jekon. nauk. : 08.00.06 / Svetlana Igorevna Genova. – Kishinev, 2006. – 154 s.
3. Savinkin A. Kak optimizirovat' assortiment // Finansovyj direktor. 2004. № 5. [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.uprav.biz/materials>
4. Fidarov, V.V. Formirovanie tovarno-assortimentnoj politiki organizacii v uslovijah neopredelennosti: Monografija. / V.V. Fidarov, B.I. Gerasimov, A.P. Romanov. – Tambov: Izd-vo Tamb. gos. tehn. un-ta, 2004. – 152 s.

Zomitev Stanislav Yuryevich

State University-Education-Science-Production Complex

Post-graduate student at the department of «Economics and Management »

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Phone (4862) 54 06 58

E-mail: sz_mail@inbox.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.gu-unpk.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.gu-unpk.ru
E-mail: fpbit@mail.ru

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

Подписано в печать _____.2011 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.