

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

Учредитель – федеральное государственное бюджетное 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

Астафичев 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 бiol. 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,
информационных технологий
и массовых коммуникаций.
Свидетельство: ПИ № ФС77-47349
от 03.11.2011 года

Подписной индекс 12010
по объединенному каталогу
«Пресса России»

© Госуниверситет - УНПК, 2012

Содержание

Научные основы пищевых технологий

Карамзин А.В. Осаждение концентрированной тонкодисперсной взвеси в условиях свободного отстоя.....	3
Корячкина С.Я., Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В., Кульгина А.А. Пищевая ценность хлебобулочных изделий из проросшего зерна пшеницы.....	8
Толкунова Н.Н., Житникова В.С., Козичева М.А. Оценка качества термостабильных наполнителей на основе моркови по окончанию техпроцесса и в процессе хранения.....	13
Жмурина Н.Д., Большакова Л.С., Литвинова Е.В. Экспериментальное обоснование параметров технологического процесса производства соево-жировой эмульсии.....	20
Лукин А.А., Тошев А.Д. Функционально-технологические свойства белкового полуфабриката и его применение при производстве мясного хлеба ...	26
Еремина О.Ю., Иванова Т.Н. Комплексная переработка крупяного сыряя....	35
Ладнова О.Л., Извекова Е.В., Меркулова Е.Г. Совершенствование технологии рыбных фаршевых изделий с применением добавок на основе растительного сырья.....	39

Продукты функционального и специализированного назначения

Гурьянов Ю.Г., Кузнецова О.В., Гореликова Г.А. Разработка технологии и исследование потребительских свойств новой формулы БАД.....	46
Полякова Е.Д., Медведева Г.А., Заикина М.А. Результаты клинических испытаний печенья «Полезное» при лечении больных сахарным диабетом....	51
Ермолаева Е.О., Челнакова Д.А., Вековцев А.А. Разработка технологии и исследование потребительских свойств новой формы специализированного продукта с направленным противовоспалительным действием.....	57

Товароведение пищевых продуктов

Донскова Л.А., Писарева Е.В. Разработка рецептур и товароведная оценка мясных паштетов с использованием растительных порошков.....	63
Чугунова О.В., Позняковский В.М. Методологические основы проектирования и продвижения на рынок продуктов с заданными потребительскими свойствами.....	70
Удалова Л.П. Разработка и товароведная характеристика новых видов майонезов с функциональными свойствами на основе облепихи.....	77

Исследование рынка продовольственных товаров

Елисеева Л.Г., Колотова Н.А., Карабаева М.Э. Анализ современного состояния рынка баранины в Саратовской области.....	84
Котова Т.В., Зоркина Н.Н. Описание профиля потребителя энергетических напитков г. Кемерово.....	91

Экономические аспекты производства продуктов питания

Ковач Н.М., Зомитева Г.М., Румянцева В.В. Влияние нетрадиционного сырья на экономическую эффективность производства мармелада.....	103
Владимирова О.Г., Артемова Е.Н. Специфика создания франшиз в общественном питании.....	113

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.

Members of the Editorial Committee

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 Service for Supervision in the Sphere of Telecom, Information Technologies and Mass Communications.

The certificate of registration
ПИ № ФС77-47349 from 03.11.2011

Index on the catalogue of the «Pressa Rossii» 12010

© State University-ESPC, 2012

Contents

Scientific basis of food technologies

Karamzin A.V. Calculation of the deposition process coarse particulate matter in the drain well.....	3
Koryachkina S.Ya., Kuznetsova E.A., Tcherepnina L.V., Kulagina A.A. Nutritional value of sprouted grain wheat bakery products.....	8
Tolkunova N.N., Zhitnikova V.S., Kozicheva M.A. Assessment of quality of thermosable fillers on the basis of carrots in the course of storage on physical and chemical indicators.....	13
Zhmurina N.D., Bolshakova L.S., Litvinova E.V. Experimental basis of soy-fat emulsions making technological process parameter.....	20
Lukin A.A., Toshev A.D. Functional-technological properties of protein products and its use in the production of beef bread.....	26
Eremina O.Yu., Ivanova T.N. Cereals processing complex material.....	35
Ladnova O.L., Izvekova E.V., Merkulova E.G. Improvement of technology of mince fish products with application of additives based on vegetative raw materials.....	39

Products of functional and specialized purpose

Gurjanov Yu.G., Kuznetcova O.V., Gorelikova G.A. Study mashed from seeds oilseed poppy for production bakery.....	46
Polyakova E.D., Medvedeva G.A., Zaikina M.A. Results of clinical tests of biscuits «Useful» in the treatment of patients with diabetes mellitus.....	51
Ermolaeva E.O., Chelnakova D.A., Vekovtsev A.A. Development of the technology and research of consumer properties of a new form of specialized product with the direct anti-inflammatory effect.....	57

The study of merchandise of foodstuffs

Donskova L.A., Pisareva E.V. Development of formulations and merchandising assessment of meat pates with the use of herbal powders.....	63
Chugunova O.V., Poznyakovskiy V.M. Methodological principles of designing and market promotion of products with given consumer properties.....	70
Udalova L.P. Development and merchandising characteristics of new mayonnaise sorts with functional properties on the basis of sallow thorn.....	77

Market study of foodstuffs

Eliseeva L.G., Kolotova N.A., Karabaeva M.E. Analysis of the current state of the mutton market in Saratov region.....	84
Kotova T.V., Zorkina N.N. The description of the energy beverage consumer profile of Kemerovo.....	91

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

Kovach N.M., Zomiteva G.M., Rumyanzeva V.V. Influence of nonconventional raw materials on economic efficiency of production of fruit jelly.....	103
Vladimirova O.G., Artyomova E.N. The peculiarity of creation catering franchises.....	113

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

УДК 637.523.4.03.7

А.В. КАРАМЗИН

ОСАЖДЕНИЕ КОНЦЕНТРИРОВАННОЙ ТОНКОДИСПЕРСНОЙ ВЗВЕСИ В УСЛОВИЯХ СВОБОДНОГО ОТСТОЯ

В работе представлен количественный анализ процесса осаждения под действием силы тяжести концентрированной тонкодисперсной взвеси в отстойнике.

Ключевые слова: отстойник, высокодисперсная взвесь, частица, жидкостная среда, функция распределения, коэффициент осветления.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Нигматулин, Р.И. Основы механики многофазных смесей. Ч. II / Р.И. Нигматулин. – М.: Наука, 1987. – 464 с.
2. Семёнов, Е.В. Методы расчетов гидромеханических процессов в пищевой промышленности / Е.В. Семёнов, В.А. Карамзин, Г.Д. Новикова. – М.: МГУПП, 2002, – 492 с.
3. Семёнов, Е.В. К вопросу о разделении концентрированных гетерогенных жидкостных систем / Е.В. Семёнов, А.В. Карамзин // Теоретические основы химической технологии. – 2003. – Т. 37. – № 2. – С. 258-264.

Карамзин Анатолий Валентинович

ОАО НИИ «Мир-Продмаш»

Руководитель конструкторского отдела

109390, г. Москва, ул. Юных Ленинцев, д. 6-25

Тел. 8 (499) 178-91-46

E-mail: troll0001@rambler.ru

A.V. KARAMZIN

CALCULATION OF THE DEPOSITION PROCESS COARSE PARTICULATE MATTER IN THE DRAIN WELL

Based on the analysis of particle motion in a gravitational field in a channel of finite depth is investigated the kinetics of accumulation of sediment on the bottom of the channel.

Keywords: drain well, medium size suspensions, the particle, liquid medium, the distribution function, the coefficient of clarification.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Nigmatulin, R.I. Osnovy mehaniki mnogofaznyh smesej. Ch. II / R.I. Nigmatulin. – M.: Nauka, 1987. – 464 s.
2. Semjonov, E.V. Metody raschetov gidromehanicheskikh processov v piwevoj promyshlennosti / E.V. Semjonov, V.A. Karamzin, G.D. Novikova. – M.: MGUPP, 2002, – 492 s.
3. Semjonov, E.V. K voprosu o razdelenii koncentrirovannyh geterogennyh zhidkostnyh sistem / E.V. Semjonov, A.V. Karamzin // Teoreticheskie osnovy himicheskoy tehnologii. – 2003. – T. 37. – № 2. – S. 258-264.

Karamzin Anatoliy Valentinovich

OAO NII «Mir-Prodmarsh»

Head of the design department

109390, Moscow, ul. Junyh Lenintsev, 6-25

Tel. 8 (499) 178-91-46

E-mail: troll0001@rambler.ru

УДК 664.6/ 664.87

С.Я. КОРЯЧКИНА, Е.А. КУЗНЕЦОВА, Л.В. ЧЕРЕПНИНА, А.А. КУЛЬГИНА

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРОРОСШЕГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ

Приведены результаты экспериментального определения химического состава хлебобулочных изделий из проросшего зерна пшеницы, полученных по разработанной технологии, и рассчитана степень удовлетворения суточной потребности организма человека в отдельных факторах питания при употреблении зернового хлеба. Показано, что хлеб из проросшего зерна обогащен минеральными веществами, витаминами и имеет более полноценный аминокислотный состав по сравнению с хлебом зерновым, вырабатываемым по ГОСТ 25832-89.

Ключевые слова: хлеб из проросшего зерна, химический состав, пищевая ценность, удовлетворение суточной потребности.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Пащенко, Л.П. Электрохимия в технологии хлеба, макаронных и кондитерских изделий / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, А.И. Бывальцев. – Воронеж: ВГТА, 2001. – 233 с.
2. Яшин, Я.И. Природные антиоксиданты. Содержание в пищевых продуктах и их влияние на здоровье и старение человека / Я.И. Яшин, В.Ю. Рыжнев, А.Я. Яшин, Н.И. Черноусова. – М.: Изд-во «ТрансЛит», 2009. – 212 с.
3. Санина, Т.В. Повышение качества хлеба из биоактивированного зерна пшеницы / Т.В. Санина, И.В. Черемушкина, Н.Н. Алексина // Хлебопечение России. – 2004. – №2. – С. 20-21.

Корячкина Светлана Яковлевна

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

Кузнецова Елена Анатольевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор технических наук, доцент кафедры
«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел: (4862) 41-98-87
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Черепнина Людмила Васильевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры
«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-87
E-mail: lvcherepnina@rambler.ru

Кульгина Анна Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Аспирант кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-87
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

S.YA. KORYACHKINA, E.A. KUZNETSOVA, L.V. TCHEREPNINA, A.A. KULGINA

NUTRITIONAL VALUE OF SPROUTED GRAIN WHEAT BAKERY PRODUCTS

The results of the experimental determination of the chemical composition of sprouted grain wheat bakery products obtained by the developed technology are given and level of daily needs satisfaction of certain factors in the human nutrition when using grain bread is calculated. It is shown that sprouted grain bread enriched with minerals, vitamins and has a full amino acid composition as compared to grain bread produced in accordance with GOST 25832-89.

Keywords: sprouted grain bread, chemical composition, nutritional value, daily needs satisfaction.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Pawenko, L.P. Jelektrohimija v tehnologii hleba, makaronnyh i konditerskih izdelij / L.P. Pawenko, T.V. Sanina, A.I. Byval'cev. – Voronezh: VGTA, 2001. – 233 s.
2. Jashin, Ja.I. Prirodnye antioksidanty. Soderzhanie v piwevyh produktah i ih vlijanie na zdorov'e i starenie cheloveka / Ja.I. Jashin, V.Ju. Ryzhnev, A.Ja. Jashin, N.I. Chernousova. – M.: Izd-vo «TransLit», 2009. – 212 s.
3. Sanina, T.V. Povyshenie kachestva hleba iz bioaktivirovannogo zerna pshenicy / T.V. Sanina, I.V. Chere-mushkina, N.N. Alehina // Hlebopechenie Rossii. – 2004. – №2. – S. 20-21.

Koryachkina Svetlana Yakovlevna

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

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
Tel. (4862) 41-98-87
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Cherepnina Lyudmila Vasilievna

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

Kulgina Anna Aleksandrovna

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
Tel. (4862) 41-98-87
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

УДК 653.62-021.632

Н.Н. ТОЛКУНОВА, В.С. ЖИТНИКОВА, М.А. КОЗИЧЕВА

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ НАПОЛНИТЕЛЕЙ НА ОСНОВЕ МОРКОВИ ПО ОКОНЧАНИЮ ТЕХПРОЦЕССА И В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

В статье рассматривается оценка качества термостабильных наполнителей на основе моркови в процессе хранения по физико-химическим показателям, комплексной оценке качества.

Ключевые слова: термостабильность, наполнитель, желирующая способность, прочность студня, вязкость, предельное напряжение сдвига, комплексная оценка качества.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Субетто, А.И. Парадоксы квалиметрии и научно-технический прогресс / А.И. Субетто // Методология и практика оценки качества продукции на ленинградских предприятиях. – Л.: ЛДНТП, 1988. – С.78-83.
2. Lee, G.M. Texture and sensory evaluations of frankfurters made with different formulation and processes / G.M Lee, R.C. Whiting, R.K. Jenkins // J. Food Sci. – 1988. – V. 52. – №4. – P.896-900.
3. Miller, B. A computer method for the rheological characterization and classification of solid food materials / B. Miller, M. Peleg, M. Normand // J. Food Sci. – 1986. – V. 368. – P.323-326.

Толкунова Наталья Николаевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор технических наук, профессор кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: Tolkunova2@rambler.ru

Житникова Валентина Сергеевна

Орловский базовый медицинский колледж
Кандидат технических наук, доцент, преподаватель отделения фармацевтики
302030, г. Орел, ул. Московская, 157
Тел. (4862) 46-66-53
E-mail: marina_kozicheva@rambler.ru

Козичева Марина Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Аспирант кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: marina_kozicheva@rambler.ru

N.N. TOLKUNOVA, V.S. ZHITNIKOVA, M.A. KOZICHEVA

ASSESSMENT OF QUALITY OF THERMOSTABLE FILLERS ON THE BASIS OF CARROTS IN THE COURSE OF STORAGE ON PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS

In article ways of an assessment of quality of thermostable fillers on the basis of carrots in the course of storage on physical and chemical indicators are considered

Keywords: thermostability, filler, zheliruyushchy ability, durability of jelly, viscosity, limiting napryazheniye of shift.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Subetto, A.I. Paradoksy kvalimetrii i nauchno-tehnicheskij progress / A.I. Subetto // Metodologija i praktika ocenki kachestva produkci na leningadskih predprijatijah. – L.: LDNTP, 1988. – S.78-83.
2. Lee, G.M. Texture and sensory evaluations of frankfurters made with different formulation and processes / G.M Lee, R.C. Whiting, R.K. Jenkins // J. Food Sci. – 1988. – V. 52. – №4. – P.896-900.
3. Miller, B. A computer method for the rheological characterization and classification of solid food materials / B. Miller, M. Peleg, M. Normand // J. Food Sci. – 1986. – V. 368. – P.323-326.

Tolkunova Natalia Nikolaevna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of technical science, assistant professor
at the department of «Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-99
E-mail: Tolkunova2@rambler.ru

Zhitnikova Valentina Sergeevna

Orel Basic Medical College
Candidate of technical science, associate professor,
lecturer at the department of pharmacy
302030, Orel, ul. Moskovskaya, 157
Tel. (4862) 46-66-53
E-mail: marina_kozicheva@rambler.ru

Kozicheva Marina Aleksandrovna

State University-Education-Science-Production Complex
Post-graduate student at the department of «Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-99
E-mail: marina_kozicheva@rambler.ru

УДК 664.346:665.335.2:66.02

Н.Д. ЖМУРИНА, Л.С. БОЛЬШАКОВА, Е.В. ЛИТВИНОВА

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА СОЕВО-ЖИРОВОЙ ЭМУЛЬСИИ

Изучены показатели седиментационной устойчивости и эмульгирующая способность сухого соевого молока «Промикс». Рассмотрено влияние гидромодуля, продолжительности набухания «Промикс» и альгината натрия на показатели стабильности и предельного напряжения сдвига соево-жировых эмульсий.

Ключевые слова: сухое соевое молоко «Промикс», альгинат натрия, соево-жировая эмульсия, гидромодуль, седиментационная устойчивость, эмульгирующая способность, предельное напряжение сдвига.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Арсеньева, Т.П. Факторы, влияющие на стабильность сливочно – растительной эмульсии / Т.П. Арсеньева, А.А. Брусенецев // Молочная промышленность. – 2005. – №10. – С. 54-55.
2. Татаринская, Е.Д. Способы снижения себестоимости продукции – инновационные разработки АПС «АЛЕВ» / Е.Д. Татаринская // Пищевая промышленность. – 2007. – №4. – С.2-3.
3. Татаринская, Е.Д. Функциональные смеси «Промикс» и «Альболак» – инновационные разработки АПС «Алев» / Е.Д. Татаринская // Кондитерское производство. – 2007. – №2. – С.21-23.

Жмурин Наталья Дмитриевна

Орловский государственный институт экономики и торговли
Аспирант кафедры «Технологии, организации и гигиены питания»
302030, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8-920-080-60-24
E-mail: sagod@yandex.ru

Большакова Лариса Сергеевна

Орловский государственный институт экономики и торговли
Кандидат биологических наук, доцент кафедры «Технологии, организации и гигиены питания»
302030, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8-920-287-60-76
E-mail: sagod@yandex.ru

Литвинова Елена Викторовна

Орловский государственный институт экономики и торговли
Доктор технических наук, профессор кафедры «Технологии, организации и гигиены питания»
302030, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8-910-304-64-04
E-mail: sagod@yandex.ru

N.D. ZHMURINA, L.S. BOLSHAKOVA, E.V. LITVINOVA

EXPERIMENTAL BASIS OF SOY-FAT EMULSIONS MAKING TECHNOLOGICAL PROCESS PARAMETERS

Indicators of sedimentation stability and emulsifying ability of powdered Promiks soya milk are studied. Influence hydration module, durations of swelling of «Promiks» and alginate sodium on indicators of stability and limiting tension of shift of soya and fatty emulsions is considered.

Keywords: powdered soya milk «Promiks», alginate sodium, hydration module, soya and fatty emulsion, sedimentation stability, emulsifying ability, limiting tension of shift.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Arsen'eva, T.P. Faktory, vlijajuwie na stabil'nost' slivochno – rastitel'noj jemul'sii / T.P. Arsen'eva, A.A. Brusenecev // Molochnaja promyshlennost'. – 2005. – №10. – S. 54-55.
2. Tatarinskaja, E.D. Sposoby snizhenija sebestoimosti produkci – innovacionnye razrabotki APS «ALEV» / E.D. Tatarinskaja // Piwevaja promyshlennost'. – 2007. – №4. – S.2-3.
3. Tatarinskaja, E.D. Funkcional'nye smesi «Promiks» i «Al'bolak» – innovacionnye razrabotki APS «Alev» / E.D. Tatarinskaja // Konditerskoe proizvodstvo. – 2007. – №2. – S.21-23.

Zhmurina Natalia Dmitrievna

Oryol State Institute of Economy and Trade
Post-graduate student at the department of
«Technology and organization of food hygiene»
302030, Orel, ul. Oktyubrskaya, 12
Tel. 8-920-080-60-24
E-mail: sagod@yandex.ru

Bolshakova Larisa Sergeevna

Oryol State Institute of Economy and Trade
Candidate of biological science, assistant professor at the
department of « Technology and organization of food hygiene»
302030, Orel, ul. Oktyubrskaya, 12
Tel. 8-920-287-60-76
E-mail: sagod@yandex.ru

Litvinova Elena Viktorovna

Oryol State Institute of Economy and Trade
Doctor of technical science, assistant professor at the department of
«Technology and organization of food hygiene»
302030, Orel, ul. Oktyubrskaya, 12
Tel. 8-910-304-64-04
E-mail: sagod@yandex.ru

УДК 637.5.04/07

А.А. ЛУКИН, А.Д. ТОШЕВ

ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА БЕЛКОВОГО ПОЛУФАБРИКАТА И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНОГО ХЛЕБА

В статье представлена технологическая схема производства мясного хлеба с использованием белкового полуфабриката. Исследована возможность применения белкового полуфабриката в технологии производства мясного хлеба. Изучены функционально-технологические и структурно-механические свойства модельных фаршей и подобрана оптимальная дозировка вносимого белкового полуфабриката в рецептуру мясного хлеба. Потребность в белковых гидролизатов при производстве мясных продуктов постоянно возрастает, и тем самым значительно увеличивается их роль в питании человека.

Ключевые слова: мясной хлеб; белковый полуфабрикат; структурно-механические свойства; функционально-технологические свойства.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, А.И. Жаринов. – Воронеж: Изд-во ВГТА, 2000. – 332 с.
2. Горбатов, А.В. Реология мясных и молочных продуктов / А.В. Горбатов. – М.: Пищевая промышленность, 1979. – 383с.
3. Способ производства мясного хлеба: пат. 2446714 Рос. Федерации: МПК7 A 23 L 1/317, A 23 L 1/312. / Лукин А.А., Ребезов М.Б. и др.; заявитель ГОУ ВПО ЮУрГУ. – №2010146947/13; опубл. 17.11.2010.
4. Поздняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В.М. Поздняковский. – Новосибирск: Изд-во Новосибир. ун-та, 2001. – 526 с.
5. Ребезов, М.Б. Использование коллагенового гидролизата в технологии производства мясного хлеба / М.Б. Ребезов, А.А. Лукин, Н.Л. Наумова, О.В. Зинина, С.Г. Пирожинский // Вестник Тихоокеанского государственного экономического университета. – 2011. – № 3. – С.134-140.
6. Ребезов, М.Б. Сравнительная оценка воздействия ферментных препаратов различного происхождения на коллагенсодержащее сырье / М.Б. Ребезов, А.А. Лукин, М.Ф. Хайруллин, М.Л. Лакеева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. – № 5 (10). – С.28-36.
7. Салаватулина, Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве / Р.М. Салаватулина. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 240 с.
8. Технология мяса и мясопродуктов / под редакцией И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 1988. – 575 с.

Лукин Александр Анатольевич

Южно-Уральский государственный университет
Преподаватель кафедры «Прикладная биотехнология»
454080, г. Челябинск, проспект им. В. И. Ленина, 76
Тел: (351) 267-99-53
E-mail: lukin321@rambler.ru

Тошев Абдували Джабарович

Южно-Уральский государственный университет
Доктор технических наук, декан факультета «Пищевых технологий»
454080, г. Челябинск, проспект им. В. И. Ленина, 76
Тел./факс (351) 267-99-53
E-mail: fpt_09@mail.ru

A.A. LUKIN, A.D. TOSHEV

FUNCTIONAL-TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF PROTEIN PRODUCTS AND ITS USE IN THE PRODUCTION OF BEEF BREAD

The paper presents the technological scheme of production of bread using a meat protein intermediate product. The possibility of using protein intermediate product in the production technology of beef bread. Studied the functional and technological, structural and mechanical properties of model meat and selected the optimal dosage of protein made by semi-finished beef in the recipe of bread. The need for protein hydrolysates in the production of meat products is constantly increasing, and thus greatly increase their role in human nutrition.

Keywords: beef bread cake mix protein, structural and mechanical properties, functional and technological properties.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Antipova, L.V. Metody issledovanija mjasnyh produktov / L.V. Antipova, I.A. Glotova, A.I. Zharinov. – Voronezh: Izd-vo VGTA, 2000. – 332 s.
2. Gorbatov, A.V. Reologija mjasnyh i molochnyh produktov / A.V. Gorbatov. – M.: Piwevaja promyshlennost', 1979. – 383s.
3. Sposob proizvodstva mjasnogo hleba: pat. 2446714 Ros. Federacija: MPK7 A 23 L 1/317, A 23 L 1/312. / Lukin A.A., Rebezov M.B. i dr.; zayavitel' GOU VPO JuUrGU. – №2010146947/13; opubl. 17.11.2010.
4. Pozdnjakovskij, V.M. Jekspertiza mjasnyh i mjasoproduktov / V.M. Pozdnjakovskij. – Novosibirsk: Izd-vo Novosibir. un-ta, 2001. – 526 s.
5. Rebezov, M.B. Ispol'zovanie kollagenovogo gidrolizata v tehnologii proizvodstva mjasnogo hleba / M.B. Rebezov, A.A. Lukin, N.L. Naumova, O.V. Zinina, S.G. Pirozhinskij // Vestnik Tihookeanskogo gosudarstvennogo jekonomicheskogo universiteta. – 2011. – № 3. – S.134-140.
6. Rebezov, M.B. Sravnitel'naja ocenka vozdejstvija fermentnyh preparatov razlichnogo proishozhdenija na kollagensoderzhawee syr'e / M.B. Rebezov, A.A. Lukin, M.F. Hajrullin, M.L. Lakeeva // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh piwevyh produktov. – 2011. – № 5 (10). – S.28-36.
7. Salavatulina, R.M. Racional'noe ispol'zovanie syr'ja v kolbasnom proizvodstve / R.M. Salavatulina. – SPb.: GIORD, 2005. – 240 s.
8. Tehnologija mjasnyh i mjasoproduktov / pod redakcijej I.A. Rogova. – M.: Agropromizdat, 1988. – 575 s.

Lukin Alexander Anatolievich

South Ural State University

Lecturer at the department of «Applied Biotechnology»

454080, Chelyabinsk, prospekt V.I. Lenina, 76

Tel. (351) 267-99-53

E-mail: lukin321@rambler.ru, pbio@yandex.ru

Toshev Abduvali Djabarovich

South-Ural State University

Doctor of technical science, dean of faculty «Food technology»

454080, Chelyabinsk, Lenin avenue, 76

Tel/fax: (351) 267-99-53

E-mail: fpt_09@mail.ru

УДК 664.76.016.3

О.Ю. ЕРЕМИНА, Т.Н. ИВАНОВА

КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА КРУПЯНОГО СЫРЬЯ

В статье представлена технология комплексной безотходной переработки крупяного сырья с описанием параметров проведения процесса. Данная технология позволяет получать два продукта: концентрат крупяной жидкости и порошок крупяного щрота, использующиеся для производства различных групп продуктов питания.

Ключевые слова: технология комплексной переработки, крупяное сырье, крупяной концентрат жидкости, порошок крупяного щрота.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Иунихина, В. Крупяные продукты – источник пищевых волокон / В. Иунихина // Хлебопродукты. – 2009. – № 5. – С.44-46.
2. Захарова, А.С. Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с использованием крупяных культур / А.С. Захарова, Л.А. Козубаева, Е.В. Логинова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – № 3. – С.68-69.
3. Иванова, Т.Н. Разработка математической модели для прогнозирования свойств крупяных экстрактов / Т.Н. Иванова, О.Ю. Еремина // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: материалы международной научно-практической конференции (10-11 декабря, 2002 г., Орел). – Орел, 2002. – С.131-132.

Еремина Ольга Юрьевна

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

Иванова Тамара Николаевна

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

O.YU. EREMINA, T.N. IVANOVA

CEREALS PROCESSING COMPLEX MATERIAL

The article presents the technology of integrated waste-free processing of raw groats with a description of the parameters of the process. This technology allows to obtain two products: a liquid concentrate and powder, cereal groats meal used for the production of various food groups.

Keywords: technology of complex processing, cereal raw materials, cereals concentrated liquid, powder, groats meal.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Iunihina, V. Krupjanye produkty – istochnik piwevyh volokon / V. Iunihina // Hleboprodukty. – 2009. – № 5. – S.44-46.
2. Zaharova, A.S. Razrabitka receptury hlebobulochnyh izdelij s ispol'zovaniem krupjanyh kul'tur / A.S. Zaharova, L.A. Kozubaeva, E.V. Loginova // Hranenie i pererabotka sel'hozsyryja. – 2007. – № 3. – S.68-69.
3. Ivanova, T.N. Razrabitka matematicheskoy modeli dlja prognozirovaniya svojstv krupjanyh jekstraktov / T.N. Ivanova, O.Ju. Eremina // Potrebitel'skij rynok: kachestvo i bezopasnost' tovarov i uslug: materialy mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii (10-11 dekabrja, 2002 g., Orel). – Orel, 2002. – S.131-132.

Eremina Olga Yuryevna

State University-Education-Sciance-Produuuction Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. 8-905-169-03-72
E-mail: o140170@rambler.ru

Ivanova Tamara Nikolaevna
State University-Education-Sciance-Produuuction Complex
Doctor of technical sciences, professor, head of the department
«Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК [641.3:613.26]:644.951.65

О.Л. ЛАДНОВА, Е.В. ИЗВЕКОВА, Е.Г. МЕРКУЛОВА

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ РЫБНЫХ ФАРШЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ДОБАВОК НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

В статье исследована возможность применения компонентов растительного сырья из пшеничных отрубей, сухого соевого молока и соевой муки с целью оптимизации аминокислотного состава рыбных фаршевых изделий и обогащения пищевыми волокнами, макро- и микронутриентами.

Ключевые слова: фаршевые изделия из рыбы, пшеничные отруби, сухое соевое молоко, соевая мука, пищевые волокна, биологическая ценность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Петрова, Л.Д. Соевый белок в комбинированных изделиях / Л.Д. Петрова // Пищевая промышленность. – 2008. – №7. – С. 26.
2. Каминский, В.П. Вторичные зерновые ресурсы, их образование и вовлечение в хозяйственный оборот / В.П. Каминский, Е.Н. Сокол, Л.В. Чиркова // Пищевая промышленность. – 2007. – №7. – С. 26.
3. Коновалов, К.Л. Растительные пищевые композиты полифункционального назначения / К.Л. Коновалов, М.Т. Шулбаева, А.И. Лосева // Пищевая промышленность. – 2010. – №7. – С. 8-11.
4. Дон, Р.Н. Соя: дорога в будущее / Р.Н. Дон; под ред. В.Ф. Корельского. – М.: Изд-во «Социально-политическая Мысль», 2005. – 364 с.
5. Хвыля, С.И. Особенности микроструктуры соевых белковых продуктов, применяемые в мясной промышленности / С.И. Хвыля, В.А. Пчёлкина, С.С. Бурлакова // Пищевая промышленность. – 2010. – №10. – С. 54.
6. Самсонов, М.А. Картотека блюд лечебного и рационального питания / М.А. Самсонов, И.В. Медведева, С.И. Матаев, Р.И. Чанышева, Л.А. Редзюк. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1995. – 736 с. (I том), 1996. – 624 с. (II том).

Ладнова Ольга Леонидовна

Орловский государственный институт экономики и торговли
Кандидат технических наук, доцент кафедры технологии, организации и гигиены питания
302030, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8-910-306-55-87
E-mail: ladnovaol@mail.ru

Извекова Елена Витальевна

Орловский государственный институт экономики и торговли
Кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии, организации и гигиены питания
302030, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8-920-285-97-60
E-mail: ladnovaol@mail.ru

Меркулова Елена Геннадьевна

Орловский государственный институт экономики и торговли
Кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии, организации и гигиены питания
Тел. 8-903-881-80-36
E-mail: ladnovaol@mail.ru

O.L. LADNOVA, E.V. IZVEKOVA, E.G. MERKULOVA

IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY OF MINCE FISH PRODUCTS WITH APPLICATION OF ADDITIVES BASED ON VEGETATIVE RAW MATERIALS

In the paper possibilities of application of components of the vegetative raw materials taken from wheaten bran, dry soya milk and soya flour to optimize an amino acid structure of mince fish products and enrichment by alimentary fibers, macro- and micronutrienties was studied.

Keywords: mince fish products, wheaten bran, dry soya milk, soya flour, food fibers, and biological value.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Petrova, L.D. Soevyj belok v kombinirovannyh izdelijah / L.D. Petrova // Piwevaja promyshlennost'. – 2008. – №7. – S. 26.
2. Kaminskij, V.P. Vtorichnye zernovye resursy, ih obrazovanie i vovlechenie v hozjajstvennyj oborot / V.P. Kaminskij, E.N. Sokol, L.V. Chirkova // Piwevaja promyshlennost'. – 2007. – №7. – S. 26.
3. Konovalov, K.L. Rastitel'nye piwevye kompozity polifunktional'nogo naznachenija / K.L. Konovalov, M.T. Shulbaeva, A.I. Loseva // Piwevaja promyshlennost'. – 2010. – №7. – S. 8-11.
4. Don, R.N. Soja: doroga v buduwee / R.N. Don; pod red. V.F. Korel'skogo. – M.: Izd-vo «Social'no-politicheskaja Mysl'», 2005. – 364 s.
5. Hvylja, S.I. Osobennosti mikrostruktury soevyh belkovyh produktov, primenjaemye v mjasnoj promyshlennosti / S.I. Hvylja, V.A. Pchjolkina, S.S. Burlakova // Piwevaja promyshlennost'. – 2010. – №10. – S. 54.
6. Samsonov, M.A. Kartoteka bljud lechebnogo i racional'nogo pitanija / M.A. Samsonov, I.V. Medvedeva, S.I. Mataev, R.I. Chanyshsheva, L.A. Redzjuk. – Ekaterinburg: Sred.-Ural. kn. izd-vo, 1995. – 736 s. (I tom), 1996. – 624 s. (II tom).

Ladnova Olga Leonidovna

Oryol State Institute of Economy and Trade
Candidate of technical science, associate professor
at the department of technology and organization of food hygiene
302030, Orel, ul. Oktyubrskaya, 12
Tel. 8-910-306-55-87
E-mail: ladnovaol@mail.ru

Izvekova Elena Vitalievna

Oryol State Institute of Economy and Trade
Candidate of biological sciences, associate professor
at the department of technology and organization of food hygiene
302030, Orel, ul. Oktyubrskaya, 12
Tel. 8-920-285-97-60
E-mail: ladnovaol@mail.ru

Merculova Elena Gennadievna

Oryol State Institute of Economy and Trade
Candidate of biological sciences, associate professor
at the department of technology and organization of food hygiene
Tel. 8-903-881-80-36
E-mail: ladnovaol@mail.ru

ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

УДК 613.292

Ю.Г. ГУРЬЯНОВ, О.В. КУЗНЕЦОВА, Г.А. ГОРЕЛИКОВА

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ НОВОЙ ФОРМУЛЫ БАД

В статье представлены результаты разработки биологически активной добавки. В качестве источника физиологически функциональных ингредиентов авторами предложено использовать экстракты лекарственного растительного сырья и сырьё животного происхождения – сухой пантогематоген. Исследованы потребительские свойства в процессе хранения. Определены регламентируемые показатели качества.

Ключевые слова: биологически активная добавка, рецептура и технология, потребительские свойства.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Маюровикова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / Л.А. Маюровикова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова. – СПб.: Гиорд, 2012. – 424 с.
2. Гурьянин, Ю.Г. Пантогематоген и специализированные продукты с его использованием: новые технологии, оценка качества и эффективности: монография / Ю.Г. Гурьянин. – Кемерово: Кузбассвузиздат, 2010. – 288 с.
3. Универсальная энциклопедия лекарственных растений / сост. И. Н. Путырский, В. Н. Прохоров. – М.: Махаон, 2000. – 656 с.
4. Соколов, С.Я. Фитотерапия и фармакология: руководство для врачей / С.Я. Соколов. – М.: Медицинское информационное агентство, 2000. – 976 с.

Гурьянин Юрий Герасимович

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности

Генеральный директор НПО «ЮГ», г. Бийск

Кандидат технических наук, докторант кафедры товароведения и управления качеством
650056, Кемерово, бульвар Строителей, 47

Тел. 8(384-2)39-68-53.

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

Кузнецова Ольга Владимировна

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности

Аспирант кафедры «Товароведение и управление качеством»

650056, Кемерово, бульвар Строителей, 47

Тел. (3842) 39-68-53

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

Гореликова Галина Анатольевна

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности

Доктор технических наук, доцент, профессор кафедры

«Товароведение и управление качеством»

650025, Кемерово, ул. Черняховского, 1-29.

Тел. (3842) 39-68-53, (3842) 75-88-62.

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru, gorgalka@mail.ru

YU.G. GURJANOV, O.V. KUZNETCOVA, G.A. GORELIKHOVA

STUDY MASHED FROM SEEDS OILSEED POPPY

FOR PRODUCTION BAKERY

This paper reports the results of biological active supplement development. As a source of physiologically functional components authors it is offered to use extracts of medicinal vegetative raw materials and raw materials of an animal origin – dry pantogematogen. Consumer properties during storage are researched. Quality values are detected.

Keywords: biological active supplements, recipe and technology, consumer properties.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Majurnikova, L.A. Jekspertiza specializirovannyh piwevyh produktov. Kachestvo i bezopasnost': uchebnoe posobie / L.A. Majurnikova, V.M. Poznjakovskij, B.P. Suhanov, G.A. Gorelikova. – SPb.: Giord, 2012. – 424 s.
2. Gur'janov, Ju.G. Pantogematogen i specializirovannye produkty s ego ispol'zovaniem: novye tehnologii, ocenka kachestva i effektivnosti: monografija / Ju.G. Gur'janov. – Kemerovo: Kuzbassvuzizdat, 2010. – 288 s.
3. Universal'naja jenciklopedija lekarstvennyh rastenij / sost. I. N. Putyrskij, V. N. Prohorov. – M.: Mahaon, 2000. – 656 s.
4. Sokolov, S.Ja. Fitoterapija i farmakologija: rukovodstvo dlja vrachej / S.Ja. Sokolov. – M.: Medicinskoe informacionnoe agentstvo, 2000. – 976 s.

Gurjanov Yuriy Gerasimovich

Kemerovo Institute of Food Science and Technology

The general director of NPO «UG», Bijsk

Candidat of technical science, doctorant at the department of

«Commodity and the quality management»

650025, Kemerovo, bulvar Stroiteley, 47

Tel. (3842) 39-68-53

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

Kuznetcova Olga Vladimirovna

Kemerovo Institute of Food Science and Technology

Post-graduate student at the department of

«Commodity and the quality management»

650025, Kemerovo, bulvar Stroiteley, 47

Tel. (3842) 39-68-53

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

Gorelikova Galina Anatol'evna

Kemerovo Institute of Food Science and Technology

Doctor of technical science, dotcent, professor at the department of

«Commodity and the quality management»

650025, Kemerovo, ul. Chernyakhovskogo, 1-29

Tel. (3842) 39-68-53, 8-905-912-0943

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru, gorgalka@mail.ru

РЕЗУЛЬТАТЫ КЛИНИЧЕСКИХ ИСПЫТАНИЙ ПЕЧЕНЬЯ «ПОЛЕЗНОЕ» ПРИ ЛЕЧЕНИИ БОЛЬНЫХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ

В статье представлены результаты клинических исследований печенья пшенично-овсяного «Полезное» при лечении больных сахарным диабетом.

Ключевые слова: диетическое питание, клинические испытания, терапевтическая эффективность, среднесуточная гликемия, патология, высокобелковая диета без сахара, сахароснижающее растительное сырье.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Арфазетин в лечении сахарного диабета / В. Д. Короткова [и др.] // Проблемы эндокринологии. – 1989. – Т 34. – № 4. – С. 25-28.
2. Ахманов, М. Большая энциклопедия диабетика / М. Ахманов, Х. Астамирова. – М.: Эксмо-Пресс, 2004. – 416 с. – (Полные медицинские справочники).
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. Диетология: руководство / под ред. А. Ю. Барановского. – 2-е изд. СПб.: Питер, 2006. – 906 с.
5. Мазовецкий, А.Г. Сахарный диабет / А.Г. Мазовецкий. – М.: Медицина, 1997. – 284 с.
6. Малахова, А.В. Диетотерапия при сахарном диабете / А.В. Малахова, В.И. Кудашева, Е.Н. Никитенко // Медицинская помощь. – 2000. – № 3. – С. 23-25.
7. Мещерякова, В.А. Диетическая терапия больных сахарным диабетом 2 типа: метод. рекомендации / В.А. Мещерякова, О.А. Плотникова. – М., 1999. – 50 с.
8. Полный справочник диетолога / под ред. Ю.Ю. Елисеева. – М.: Эксмо, 2006. – 200 с.
9. Современные тенденции в диетотерапии сахарного диабета: обзор / В.Г. Передерий [и др.] // Терапевтический архив. – 1991. – Т. 63. – № 2. – С.149-156.
10. Хмелевский, Ю.В. Сахарный диабет / Ю.В. Хмелевский // Здоровье. – 2005. – С. 10-26.

Полякова Елена Дмитриевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технология и товароведение продуктов питания»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: jktczl90483@mail.ru

Медведева Галина Алексеевна

БУЗ Орловской области «Городская больница им. С.П. Боткина»

Врач-диетолог высшей категории

302038, г. Орел, ул. Металлургов, 80

Тел. (4862) 33-01-35

E-mail: medgam@inbox.ru

Заикина Мария Анатольевна

Юго-Западный государственный университет

Аспирант кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»

305007, г. Курск, ул. Еремина, д.1

Тел. (4712) 32-39-95, (4712) 32-46-66

E-mail: jktcz190483@mail.ru

E.D. POLYAKOVA, G.A. MEDVEDEVA, M.A. ZAIKINA

RESULTS OF CLINICAL TESTS OF BISCUITS «USEFUL» IN THE TREATMENT OF PATIENTS WITH DIABETES MELLITUS

The article presents the results of clinical studies biscuit wheat-oatmeal «Useful» in the treatment of patients with diabetes mellitus.

Keywords: dietary food, clinical trials, therapeutic effectiveness, the average daily blood glucose, pathology, high-protein diet without sugar, сахароснижающее vegetable raw materials.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Arfazetin v lechenii saharnogo diabeta / V. D. Korotkova [i dr.] // Problemy jendokrinologii. – 1989. – T 34. – № 4. – S. 25-28.
2. Ahmanov, M. Bol'shaja jenciklopedija diabetika / M. Ahmanov, H. Astamirova. – M.: Jeksmo-Press, 2004. – 416 s. – (Polnye medicinskie spravochniki).
3. Balabolkin, M. I. Lechenie saharnogo diabeta i ego oslozhnenij: rukovodstvo dlja vrachej / M. I. Balabolkin, E. M. Klebanova, V. M. Kreminskaia. – M.: Medicina, 2005. – 512 s.
4. Dietologija: rukovodstvo / pod red. A. Ju. Baranovskogo. – 2-e izd. SPb.: Piter, 2006. – 906 s.
5. Mazoveckij, A.G. Saharnyj diabet / A.G. Mazoveckij. – M.: Medicina, 1997. – 284 s.
6. Malahova, A.V. Dietoterapija pri saharnom diabete / A.V. Malahova, V.I. Kudasheva, E.N. Nikitenko // Medicinskaja pomow'. – 2000. – № 3. – S. 23-25.
7. Mewerjakova, V.A. Dieticheskaja terapija bol'nyh saharnym diabetom 2 tipa: metod. rekomendacii / V.A. Mewerjakova, O.A. Plotnikova. – M., 1999. – 50 s.
8. Polnyj spravochnik dietologa / pod red. Ju.Ju. Eliseeva. – M.: Jeksmo, 2006. – 200 s.
9. Sovremennye tendencii v dietoterapii saharnogo diabeta: obzor / V.G. Perederij [i dr.] // Terapevticheskij arhiv. – 1991. – T. 63. – № 2. – S.149-156.
10. Hmelevskij, Ju.V. Saharnyj diabet / Ju.V. Hmelevskij // Zdorov'e. – 2005. – S. 10-26.

Polyakova Elena Dmitrievna

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
Tel. (4862) 41-98-99
E-mail: jktczl90483@mail.ru

Medvedeva Galina Alekseevna

BOOZ Oryol region «City hospital them. S.P. Botkin»
The doctor-endocrinologist of higher category
302038, Orel, ul. Metallurgov, 80
Tel. (4862) 33-01-35
E-mail: medgam@inbox.ru

Zaikina Maria Anatolievna

South-West State University
The post-graduate student at the department of
«Technology and examination of the goods»
305007, Kursk, ul. Eremina, 1
Tel. (4712) 32-39-95), (4712) 32-46-66
E-mail: jktczl90483@rambler.ru

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ИССЛЕДОВАНИЕ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ НОВОЙ ФОРМЫ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПРОДУКТА С НАПРАВЛЕННЫМ
ПРОТИВОВОСПАЛИТЕЛЬНЫМ ДЕЙСТВИЕМ**

Разработана технология и исследованы потребительские свойства нового специализированного продукта в виде биологически активной добавки «Спирея». Определены регламентируемые показатели качества на основе изучения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей. Характеристика действующих начал рецептурных компонентов и результаты клинических испытаний позволили определить функциональную направленность БАД, связанную с оптимизацией работы дыхательной системы.

Ключевые слова: биологически активная добавка к пище, коррекция рациона и здоровья, контроль качества, безопасность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Покровский, В.И. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни: монография / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А. Княжев, Н.Ф. Герасеменко, Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2002. – 344 с.
2. Австриевских, А.Н. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения: монография / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 416 с.
3. Позняковский, В.М. Пищевые и биологически активные добавки: характеристика, применение, контроль / В.М. Позняковский, Ю.Г. Гурьянов, В.В. Бебенин. – 3-е изд., испр. и доп. – Кемерово: Кузбассвузиздат, 2011. – 275 с.

Ермолаева Евгения Олеговна

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведение и управление качеством»
6500003, г. Кемерово, пр. Ленинградский, д.38-191

Тел. (3842)-75-66-39
E-mail: osmk@rambler.ru

Челнакова Диана Александровна

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
Соискатель кафедры «Товароведение и управление качеством»
650056, Кемерово, бульвар Строителей, 47
Тел. (3842)-75-66-39
E-mail: tovar@kemtipp.ru

Вековцев Андрей Алексеевич

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
Доцент кафедры «Товароведение и управление качеством»
650056, Кемерово, бульвар Строителей, 47
Тел. (3842)-75-66-39
E-mail: tovar@kemtipp.ru

E.O. ERMOLAEVA, D.A. CHELNAKOVA, A.A. VEKOVTCSEV

**DEVELOPMENT OF THE TECHNOLOGY AND RESEARCH
OF CONSUMER PROPERTIES OF A NEW FORM
OF SPECIALIZED PRODUCT WITH THE DIRECT
ANTI-INFLAMMATORY EFFECT**

The technology is developed and consumer properties new a specialized product in the form of biologically active additive of «Spirea» are investigated. Regulated indicators of quality on the basis of studying of organoleptic, physical and chemical and microbiological indicators are defined. The characteristic of the operating beginnings of prescription components and results of clinical tests allowed to define the functional orientation BUD connected with optimization of work of respiratory system.

Keywords: biologically active additives to food, diet and health correction, quality control and safety.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Pokrovskij, V.I. Politika zdorovogo pitanija. Federal'nyj i regional'nyj urovni: monografija / V.I. Pokrovskij, G.A. Romanenko, V.A. Kniazhev, N.F. Gerasemenko, G.G. Oniwenko, V.A. Tutel'jan, V.M. Poznjakovskij. – Novosibirsk: Sib. univ. Izd-vo, 2002. – 344 s.
2. Avstrieckih, A.N. Produkty zdorovogo pitanija: novye tehnologii, obespechenie kachestva, effektivnost' primeneniya: monografija / A.N. Avstrieckih, A.A. Vekovcev, V.M. Poznjakovskij. – Novosibirsk: Sib. univ. izd-vo, 2005. – 416 s.
3. Poznjakovskij, V.M. Piwevye i biologicheski aktivnye dobavki: harakteristika, primenie, kontrol' / V.M. Poznjakovskij, Ju.G. Gur'yanov, V.V. Bebenin. – 3-e izd., ispr. i dop. – Kemerovo: Kuzbassvuzizdat, 2011. – 275 s.

Ermolaeva Evgenia Olegovna

Kemerovo Institute of Food Science and Technology
Candidate of technical science, associate professor at the
department of «Commodity and quality management»
650003, Kemerovo, Leningradsky pr., 38-191
Tel. (3842)-75-66-39
E-mail: osmk@rambler.ru

Chelnakova Diana Aleksandrovna

Kemerovo Institute of Food Science and Technology
Aspirant at the department of «Commodity and quality management»
650025, Kemerovo, bulvar Stroiteley, 47
Tel. (3842)-75-66-39
E-mail: tovar@kemtipp.ru

Vekovtsev Andrey Alekseevich

Kemerovo Institute of Food Science and Technology
Candidate of technical science, associate professor at the
department of «Commodity and quality management»
650025, Kemerovo, bulvar Stroiteley, 47
Tel. (3842)-75-66-39
E-mail: tovar@kemtipp.ru

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

УДК 664.934.4

Л.А. ДОНСКОВА, Е.В. ПИСАРЕВА

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПОРОШКОВ

В статье приводятся данные анализа рецептур мясных паштетов, обосновано направление совершенствование ассортимента за счет разработки рецептур новых видов паштетов с использованием растительных порошков, приведены результаты исследования качества мясных паштетов.

Ключевые слова: мясные паштеты, пищевая ценность, рецептура, растительные порошки, технология, качество.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Тутельян, В.А. Биологически активные добавки в питании человека / В.А. Тутельян, Б.П. Суханов, А.Н. Австриевских, В.М. Поздняковский. – Томск: Изд-во НТЛ, 1999. – 296 с.
2. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др. – М.:Колос, 1993. – 431 с.
3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 526 с.
4. Петрова, Л.Д. Расширение ассортимента паштетов с использование соевых белковых продуктов / Л.Д.Петрова, В.Д.Богданов, Л.П.Ольховая //Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – №11. – С.32-33.
5. Гурова, Т.Н. Мясные продукты с растительными ингредиентами для функционального питания / Т.Н. Гурова, О.Я Чиркова // Мясная индустрия. – 2007. – № 1. – С.43-46.
6. Гороховый белок в мясной промышленности // Мясная технология. – 2003. – № 10. – С.5.
7. Азин, Д.Л. Переработка растительного сырья Свердловской области / Д.Л. Азин. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2004. – 139 с.
8. ГОСТ 12318-91. Консервы мясные. Паштет мясной. Технические условия. – Введ. 1993-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2001. – 3 с.

Донская Людмила Александровна

Уральский государственный экономический университет
Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент,
профессор кафедры «Товароведение и экспертиза»
620144, г. Екатеринбург, ул.8 Марта, 62
Тел. (343) 221-17-22
E-mail: cafedra@list.ru

Писарева Елена Витальевна

Пермский институт (филиал) Российского государственного торгово-экономического университета
торгово-экономический университет»
Старший преподаватель кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
614070, Пермский край, г. Пермь, бульвар Гагарина, 57
Тел. (342) 282-57-53
E-mail: elena.pisareva12@yandex.ru

L.A. DONSKOVA, E.V. PISAREVA

DEVELOPMENT OF FORMULATIONS AND MERCHANDISING ASSESSMENT OF MEAT PATES WITH THE USE OF HERBAL POWDERS

The article presents the results of the analysis of formulations meat pates, justified the direction of improvement of assortment at the expense of the development of formulations of new

types of pates with the use of herbal powders, presents the results of research of quality of meat pates.

Keywords: meat pastes, nutritional value, recipe, vegetable powders, technology, quality.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Tutel'jan, V.A. Biologicheski aktivnye dobavki v pitanii cheloveka / V.A. Tutel'jan, B.P. Suhanov, A.N. Avstrieckih, V.M. Pozdnjakovskij. – Tomsk: Izd-vo NTL, 1999. – 296 s.
2. Spravochnik tehnologa kolbasnogo proizvodstva / I.A. Rogov, A.G. Zabashta, B.E. Gutnik i dr. – M.:Kolos, 1993. – 431 s.
3. Poznjakovskij, V.M. Jekspertiza mjasca i mjasoproduktov. Kachestvo i bezopasnost': ucheb.-sprav. posobie / V.M. Poznjakovskij. – Novosibirsk: Sib. univ. izd-vo, 2005. – 526 s.
4. Petrova, L.D. Rasshirenie assortimenta pashtetov s ispol'zovanie soevyh belkovyh produktov / L.D.Petrova, V.D.Bogdanov, L.P.Ol'hovaja //Hranenie i pererabotka sel'hozsyr'ja. – 1999. – №11. – S.32-33.
5. Gurova, T.N. Mjasnye produkty s rastitel'nymi ingredientami dlja funkcional'nogo pitanija / T.N. Gurova, O.Ja Chirkova // Mjasnaja industrija. – 2007. – № 1. – S.43-46.
6. Gorohovyj belok v mjasnoj promyshlennosti // Mjasnaja tehnologija. – 2003. – № 10. – S.5.
7. Azin, D.L. Pererabotka rastitel'nogo syr'ja Sverdlovskoj oblasti / D.L. Azin. – Ekaterinburg: Izd-vo Ural. gos. jekon. un-ta, 2004. – 139 s.
8. GOST 12318-91. Konservy mjasnye. Pashtet mjasnoj. Tehnicheskie uslovija. – Vved. 1993-01-01. – M.: Izdatel'stvo standartov, 2001. – 3 s.

Donskova Lyudmila Alexandrovna

Ural State Economic University

Candidate of agricultural science, assistant professor,

professor at the department of «Commodity research and expertise»

620144, Ekaterinburg, ul. on March 8, 62

Tel. (343) 221-17-22

E-mail: cafedra@list.ru

Pisareva Elena Vitalievna

The Perm Institute (branch office) of the Russian State Trade-Economic University

Senior lecturer at the department of «Commodity research and expertise of goods»

614070, Perm Region, Perm, bulvar Gagarina, 57

Тел. (342) 282-57-53

E-mail: elena.pisareva12@yandex.ru

МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ПРОДВИЖЕНИЯ НА РЫНОК ПРОДУКТОВ С ЗАДАННЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ

В статье рассмотрена система формирования качества продуктов с заданными потребительскими свойствами, предложена методика создания новых продуктов с заданными потребительскими свойствами, ориентированных на целевую аудиторию. Предложенная методика апробирована при разработке национальных безалкогольных напитков-сбитней.

Ключевые слова: дегустационные методы, продукты с заданными потребительскими свойствами, лекарственно-техническое сырье, национальные безалкогольные напитки.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров / Т.Г. Родина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 208 с.
2. О концепции экологической безопасности Свердловской области на период до 2015 года: постановление правительства Свердловской области от 16 июня 2004 г. – №505-ПП.
3. Тутельян, В.А. От концепции государственной политики в области здорового питания населения России – к национальной программе здорового питания / В.А.Тутельян, А.В. Шабров, Е.И. Ткаченко // Клиническое питание, 2004. – № 2. – 2-4.
4. Чугунова, О.В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами: монография / О.В. Чугунова, Н.В. Заворожина. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2010. – 142 с.

Чугунова Ольга Викторовна
Уральский государственный экономический университет
Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Товароведения и экспертизы»
620219, г. Екатеринбург, ул.8 Марта, 62
Тел. (343) 221-17-22
E-mail: fecla@e1.ru

Позняковский Валерий Михайлович
Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
Доктор биологических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Товароведения и управления качеством»,
650056, г. Кемерово, бульвар Строителей, 47
Тел. (3842) 35-92-40
E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

O.V. CHUGUNOVA, V.M. POZNYAKOVSKY

METHODOLOGICAL PRINCIPLES OF DESIGNING AND MARKET PROMOTION OF PRODUCTS WITH GIVEN CONSUMER PROPERTIES

The article considers the system of forming the quality of the products with the set of consumer qualities of the methodology of creation of the new products with the set of consumer qualities of focused on the target audience. The proposed methodology tested in the development of national non-alcoholic beverages here.

Keywords: tasting methods, the products with the specified consumer properties, medicinal-technical raw materials, national non-alcoholic drinks.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Rodina, T.G. Sensorsnyj analiz prodovol'stvennyh tovarov / T.G. Rodina. – M.: Izdatel'skij centr «Akademija», 2004. – 208 s.
2. O koncepcii jekologicheskoy bezopasnosti Sverdlovskoj oblasti na period do 2015 goda: postanovlenie pravitel'stva Sverdlovskoj oblasti ot 16 iyunja 2004 g. – №505-PP.
3. Tutel'jan, V.A. Ot koncepcii gosudarstvennoj politiki v oblasti zdorovogo pitanija naselenija Rossii – k nacional'noj programme zdorovogo pitanija / V.A.Tutel'jan, A.V. Shabrov, E.I. Tkachenko // Klinicheskoe pitanie, 2004. – № 2. – 2-4.
4. Chugunova, O.V. Ispol'zovanie metodov degustacionnogo analiza pri modelirovaniyu receptur piwevyh produktov s zadannymi potrebitel'skimi svojstvami: monografija / O.V. Chugunova, N.V. Zavorohina. – Ekaterinburg: Izd-vo Ural. gos. jekon. un-ta, 2010. – 142 s.

Chugunova Olga Viktorovna

Ural State Economic University

Candidate of technical science, assistant professor at the department of

«Commodity research and examination of goods»

620219, Ekaterinburg, ul. on March 8, 62

Tel. (343) 257-91-41

E-mail: fecla@e1.ru

Poznyakovsky Valery Mikhailovich

Kemerovo Technological Institute of Food Industry

Doctor of biological sciences, professor, head of the department

«Commodity and quality control»

650056, Kemerovo, bulvar Stroiteley, 47

Tel. (3842) 35-92-40

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

Л.П. УДАЛОВА

РАЗРАБОТКА И ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НОВЫХ ВИДОВ МАЙОНЕЗОВ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ НА ОСНОВЕ ОБЛЕПИХИ

В работе рассматривается возможность использования облепихи в производстве купажированных масел и майонезов. Облепиха крушиновидная довольно распространенный культурный и дикорастущий кустарник, плоды которого являются поливитаминным продуктом. В последние годы налажено промышленное производство масла облепихового пищевого, облепихового сока и жсома. Все продукты из облепихи имеют широкие перспективы к производству функциональных продуктов питания.

Ключевые слова: майонез, структурирование функций качества, купажирование, жирнокислотный состав, облепиха, облепиховое масло, облепиховый сок, облепиховый жсом, функциональные продукты питания, профильный анализ.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Воробьёва, А.В. Характеристика и научное обоснование ингредиентного состава эмульсионных продуктов, обладающих функциональными свойствами / А.В. Воробьёва, Н.Н. Волкова. – М.: Полиграфсервис, 2008. – 104 с.
2. Паронян, В.Х. Моделирование функциональных свойств эмульсионных продуктов со сбалансированным нутриентным составом / В.Х. Паронян, Н.М. Скрябина, Ю.В. Боголюбская // Масложировая промышленность. – 2007. – №3. – С.34-35.
3. Восканян, О.С. Оптимизация жирнокислотного состава эмульсионных продуктов питания / О.С. Восканян, М.А. Игнатенко, И.А. Алиев // Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг: материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием (февраль 2011 г., Киров). – Киров: Кировская государственная медицинская академия, 2011. – С.212 -213.
4. Утешева, Ю. Тенденции в создании майонезов и соусов функционального назначения / Ю. Утешева, А.П. Нечаев // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С.27-28.
5. Кошелев, Ю.А. Облепиха: монография / Ю.А. Кошелев, Л.Д. Агеева. – Бийск: НИЦБПГУ им. В.М.Шукшина, 2004. – 211с.
6. Яковлева, Т.П. Пищевая и биологическая ценность облепихи / Т.П. Яковлева, Е.Ю. Филимонова // Пищевая промышленность. – 2011. – №2. – С.11-13.

Удалова Людмила Павловна

Белгородский университет кооперации, экономики и права
Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Товароведение продовольственных товаров»
308023, г. Белгород, ул. Садовая, д. 116 а
Тел. (4722) 31-73-49, 8-910-220-59-39
E-mail: udalova_lp@mail.ru

L.P. UDALOVA

DEVELOPMENT AND MERCHANDISING CHARACTERISTICS OF NEW MAYONNAISE SORTS WITH FUNCTIONAL PROPERTIES ON THE BASIS OF SALLOW THORN

Sallow thorn is a widely spread cultivated and wild shrub, fruitage of which is a multivitamin product. In the recent years sallow thorn oil, juice and marc are produced industrially.

All the sallow thorn products have good perspectives for producing functional foodstuffs. The article analyses sallow thorn properties for producing blended oil and mayonnaise.

Keywords: mayonnaise, structuring of quality properties, blending, fatty-acid composition, sallow thorn, sallow thorn oil, sallow thorn juice, sallow thorn marc, functional foodstuffs, profile analyses.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Vorob'jova, A.V. Harakteristika i nauchnoe obosnovanie ingredientnogo sostava jemul'sionnyh produktov, obladajuvih funkcional'nymi svojstvami / A.V. Vorob'jova, N.N. Volkova – M.: Poligrafservis, 2008. – 104 s.
2. Paronjan, V.H. Modelirovanie funkcional'nyh svojstv jemul'sionnyh produktov so sbalansirovannym nutrinentnym sostavom / V.H. Paronjan, N.M. Skrabina, Ju.V. Bogolubskaja // Maslozhivotnaya promyshlennost'. – 2007. – №3. – S.34-35.
3. Voskanjan, O.S. Optimizacija zhirkokislotnogo sostava jemul'sionnyh produktov pitanija / O.S. Voskanjan, M.A. Ignatenko, I.A. Aliev // Aktual'nye problemy potrebitel'skogo rynka tovarov i uslug: materialy Vserossijskoj nauchno-prakticheskoy konferencii s mezhdunarodnym uchastiem (fevral' 2011 g., Kirov). – Kirov: Kirovskaja gosudarstvennaja medicinskaja akademija, 2011. – S.212 -213.
4. Utesheva, Ju. Tendencii v sozdanii majonezov i sousov funkcional'nogo naznachenija / Ju. Utesheva, A.P. Nechaev // Maslozhivotnaya promyshlennost'. – 2007. – № 3. – S.27-28.
5. Koshelev, Ju.A. Oblepiha: monografija / Ju.A. Koshelev, L.D. Ageeva. – Bijsk: NICBPGU im. V.M.Shukshina, 2004. – 211 s.
6. Jakovleva, T.P. Piwevaja i biologicheskaja cennost' oblepihi / T.P. Jakovleva, E.Ju. Filimonova // Piwevaja promyshlennost'. – 2011. – №2. – S.11-13.

Udalova Lyudmila Pavlovna

Belgorod University of Cooperation, Economics and Law
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Commodity of food products»
308023, Belgorod, ul. Sadovaya, 116 a
Tel. (4722) 31-73-49, 8-910-220-59-39
E-mail: udalowa_lp@mail.ru

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УДК 64.033:637.514

Л.Г. ЕЛИСЕЕВА, Н.А. КОЛОТОВА, М.Э. КАРАБАЕВА

АНАЛИЗ СОВРЕМЕННОГО СОСТОЯНИЯ РЫНКА БАРАНИНЫ В САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

В статье отражены результаты научного исследования современного состояния регионального рынка баранины, полученные путем изучения потребительского спроса. Выявлены основные причины отказа населения Саратовской области от приобретения баранины. Определены наиболее значимые факторы при покупке баранины. Предложены мероприятия, способствующие повышению эффективности функционирования регионального рынка баранины Саратовской области.

Ключевые слова: баранина, потребители, спрос, региональный рынок, респонденты, опрос, анкетирование, Саратовская область.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Составлено авторами по материалам проведенного ими маркетингового исследования на тему «Изучение потребительского спроса на баранину в Саратовской области», март-май 2010 года.

Елисеева Людмила Геннадьевна

Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова

Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой «Товароведение и товарная экспертиза»
117997, г. Москва, Стремянный пер., 36

Тел. (499) 237-94-97

E-mail: eliseeva@rambler.ru

Колотова Наталья Андреевна

Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова

Соискатель кафедры «Товароведение и товарная экспертиза»
117997, г. Москва, Стремянный пер., 36

Тел. (499) 237-94-97

E-mail: natasha.kolotova@yandex.ru

Карабаева Марьям Эркиновна

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
410012, г. Саратов, Театральная площадь, 1

Тел. (8452) 64-46-82

E-mail: karabaeva_marina@mail.ru

L.G. ELISEEVA, N.A. KOLOTOVA, M.E. KARABAЕVA

ANALYSIS OF THE CURRENT STATE OF THE MUTTON MARKET IN SARATOV REGION

In article results of scientific research of a current state of the regional market of the mutton, received by consumer demand studying are reflected. Principal causes of refusal of the population of the Saratov region from mutton acquisition are revealed. The most significant factors are defined at mutton purchase. The actions promoting increase of efficiency of functioning of the regional market of mutton are offered.

Keywords: mutton, consumers, demand, the regional market, respondents, poll, questioning, the Saratov region.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Sostavлено авторами по материалам проведенного ими маркетингового исследования на тему «Изучение потребительского спроса на баранину в Саратовской области», март-май 2010 года.

Eliseeva Ludmila Gennadievna

Plekhanov Russian University of Economics

Doctor of technical science, professor, head of the department

«Commodity and commodity expertise»

117997, Moscow, Stremskaya per., 36

Tel. (499) 237-94-97

E-mail: eliseeva@rambler.ru

Kolotova Natalia Andreevna

Plekhanov Russian University of Economics

Applicant of the degree of candidate of technical sciences

117997, Moscow, Stremskaya per., 36

Tel. (499) 237-94-97

E-mail: natasha.kolotova@yandex.ru

Karabaeva Maryam Erkinovna

Saratov State Agrarian University named after N.I. Vavilov

Candidate of technical science, associate professor at the department of «Commodity and examination of goods»

410012, Saratov, Teatralnaya square, 1

Tel. (452) 64-46-82

E-mail: karabaeva_marina@mail.ru

ОПИСАНИЕ ПРОФИЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ НАПИТКОВ Г. КЕМЕРОВО

В статье представлены результаты маркетингового исследования потребителей энергетических напитков г. Кемерово, на основе которых разработан профиль потребителя, выявлены факторы, определяющие потребительские предпочтения, определены приоритетные марки энергетических напитков и среднерыночные цены. Установлены критерии важности для потребителей информации на упаковке энергетических напитков.

Ключевые слова: энергетические напитки, маркетинговые исследования, потребители, опрос, кофеин, упаковка, маркировка.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Готовые обзоры и анализы рынков [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.BisinesStat.ru>
2. Киселёва, Т.Ф. Формирование технологических и социально значимых потребительских свойств напитков: теоретические и практические аспекты: монография / Т.Ф. Киселёва. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 271 с.
3. Почти четверть россиян регулярно употребляют энергетические напитки [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.sostav.ru/news/2011/09/29/soc3/>
4. ГОСТ Р 52844-2007. Напитки безалкогольные тонизирующие. Общие технические условия. Введ. 09-01-01. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
5. ГОСТ Р 52845-2007. Напитки слабоалкогольные тонизирующие. Общие технические условия. Введ. 09-01-09. – М.: Стандартинформ, 2008. – 12 с.

Котова Татьяна Вячеславовна

Кемеровский институт (филиал) Российский государственный торгово-экономический университет
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведения и экспертизы товаров»
650092, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
Тел. (3842) 75-27-76
E-mail: t_kotova@inbox.ru

Зоркина Наталья Николаевна

Кемеровский институт (филиал) Российский государственный торгово-экономический университет
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Маркетинга и рекламы»
650092, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
Тел. (3842) 75-76-15
E-mail: zorkinan@rambler.ru

T.V. KOTOVA, N.N. ZORKINA

THE DESCRIPTION OF THE ENERGY BEVERAGE CONSUMER PROFILE OF KEMEROVO

The article deals with the results of the marketing research of energy beverage consumers of Kemerovo. Based on the research the profile of an average consumer is described, the factors determining consumers' preferences are identified, priority brands and prices of energy beverages are established.

Keywords: energy beverages, marketing research, consumers, consumer inquiry, caffeine, package.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

Исследование рынка продовольственных товаров

1. Gotovye obzory i analizy rynkov [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.BisnesStat.ru>
2. Kiseljova, T.F. Formirovanie tehnologicheskikh i social'no znachimyh potrebitel'skih svojstv napitkov: teoreticheskie i prakticheskie aspekty: monografija / T.F. Kiseljova. – Kemerovo: Kemerovskij tehnologicheskij institut piwevoj promyshlennosti, 2006. – 271 s.
3. Pochti chetvert' rossijan reguljarno upotrebljajut jenergeticheskie napitki [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.sostav.ru/news/2011/09/29/soc3/>
4. GOST R 52844-2007. Napitki bezalkogol'nye tonizirujuwie. Obwje tehnicheskie uslovija. Vved. 09-01-01. – M.: Standartinform, 2008. – 11 s.
5. GOST R 52845-2007. Napitki slaboalkogol'nye tonizirujuwie. Obwje tehnicheskie uslovija. Vved. 09-01-09. – M.: Standartinform, 2008. – 12 s.

Kotova Tatiana Vjacheslavovna

Russian state university of trade and economics Kemerovo institute (branch)
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Commodity research and expertise of goods»
650092, Kemerovo, pr. Kuznetskiy, 39
Tel. (3842) 75-27-76
E-mail: t_kotova@inbox.ru

Zorkina Natalia Nikolaevna

Russian state university of trade and economics Kemerovo institute (branch)
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Marketing and Advertising»
650092, Kemerovo, pr. Kuznetskiy, 39
Tel. (3842) 75-76-15
E-mail: zorkinan@rambler.ru

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 664.858.8:633.1-021.632](470.319):330.44

Н.М. КОВАЧ, Г.М. ЗОМИТЕВА, В.В. РУМЯНЦЕВА

ВЛИЯНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА ЭКОНОМИЧЕСКУЮ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА МАРМЕЛАДА

В статье представлена оценка целесообразности применения продуктов переработки овса и ячменя при производстве мармелада. Выполнен расчет себестоимости продукции, проанализирована структура затрат в сравнении с традиционной продукцией. Определен интегральный показатель качества. Доказано, что использование в рецептуре мармелада продуктов переработки овса и ячменя приводит к снижению его цены, увеличению рентабельности продукции, а также позволяет получать готовые продукты с высокими интегральными показателями качества.

Ключевые слова: продукты овса, продукты ячменя, мармелад, цена, рентабельность, производительность труда, конкурентоспособность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Арефьева, Е.Н. Ассортиментная политика: слабое звено в формировании прибыли / Е. Н. Арефьева // Финансовый директор. – 2005. – №6. – С.17-23.
2. Выварец, А.Д. Экономика предприятия: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)» / А.Д. Выварец. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 543 с.
3. Зайцев, Н.Л. Экономика, организация и управление предприятием: учебное пособие / Н.Л. Зайцев. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 455 с.
4. Никитин, С.А. Экономическая эффективность производственно-хозяйственной деятельности промышленного предприятия: оценка, моделирование и прогнозирование / С.А. Никитин, А.В. Чернова, А.А. Ноздрин, Н.Ю. Котылева. – Тула: Изд-во ТГПИ, 1997.
5. Палий, В.Ф. Основы калькулирования / В.Ф. Палий. – М.: Финансы и статистика, 1987. – 288 с.
6. Учет затрат и калькулирование себестоимости в кондитерском производстве [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.e-college.ru/xbooks/xbook081/book/index.html?go=part-011*page.htm
7. Врублевский, Н.Д. Управленческий учет издержек производства и себестоимости продукции в отраслях экономики: учебное пособие / Н.Д. Врублевский. – М.: Изд-во «Бухгалтерский учет», 2004. – 376 с.
8. Румянцева, В.В. Продукты переработки зерна как перспективное сырье в пищевой промышленности / В.В. Румянцева, Н.М. Ковач // Хлебопродукты. – №5. – 2011. – С. 48-49.
9. 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.
10. Грузинцева, Н.А. Проектирование производственной конкурентоспособности потребительской продукции / Н.А. Грузинцева, М.А.Сташева, Б.Н. Гусев // Методы менеджмента качества. – 2006. – №10. – С.16-19.
11. Воронов, А. Моделирование конкурентоспособности продукции предприятия / А. Воронов // Маркетинг. – 2003. – №4. – С. 86-94.
12. Осипова, Л.Д. Разработка кулинарной продукции из рубленого мяса повышенной водо- и жироудерживающей способности: 05.18.15 «Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания»: автореф. дис. канд. техн. наук / Лидия Дмитриевна Осипова; [Орловский государственный технический университет]. – Орел, 2004. – 28 с.

Ковач Надежда Михайловна

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

Зомитева Галина Михайловна
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

Румянцева Валентина Владимировна
Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор 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

N.M. KOVACH, G.M. ZOMITEVA, V.V. RUMYANZEEVA

INFLUENCE OF NONCONVENTIONAL RAW MATERIALS ON ECONOMIC EFFICIENCY OF PRODUCTION OF FRUIT JELLY

Valuation of reasonability of oats and barley product of processing application in the production process of fruit jelly is submitted. Calculation of product cost is done, structure of expenses in comparison with conventional products is analyzed. Integral quality index is determined. It is proved that usage of oats and barley product of processing in the receipt of fruit jelly leads to price decrease, profitability increase and allows to obtain products with high integral quality index as well.

Keywords: oats products; barley products; fruit jelly; price; profitability; labour productivity; competitive ability.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Aref'eva, E.N. Assortimentnaja politika: slaboe zveno v formirovaniu pribyli / E. N. Aref'eva // Finansovyj direktor. – 2005. – №6. – S.17-23.
2. Vyvarec, A.D. Jekonomika predprijatija: uchebnik dlja studentov vuzov, obuchajuwihsja po special'nosti 080502 «Jekonomika i upravlenie na predprijatii (po otrajam)» / A.D. Vyvarec. – M.: JuNITI-DANA, 2007. – 543 s.
3. Zajcev, N.L. Jekonomika, organizacija i upravlenie predprijatiem: uchebnoe posobie / N.L. Zajcev. – 2-e izd., dop. – M.: INFRA-M, 2008. – 455 s.
4. Nikitin, S.A. Jekonomiceskaja effektivnost' proizvodstvenno-hozjajstvennoj dejatel'nosti promyshlennogo predprijatija: ocenka, modelirovanie i prognozirovanie / S.A. Nikitin, A.V. Chernova, A.A. Nozdrin, N.Ju. Kotyleva. – Tula: Izd-vo TGPI, 1997.
5. Palij, V.F. Osnovy kal'kulirovaniya / V.F. Palij. – M.: Finansy i statistika, 1987. – 288 s.
6. Uchet zatrata i kal'kulirovanie sebestoimosti v konditerskom proizvodstve [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: http://www.e-college.ru/xbooks/xbook081/book/index/index.html?go=part-011*page.htm
7. Vrublevskij, N.D. Upravljencheskij uchet izderzhek proizvodstva i sebestoimosti produkci v otrajah jekonomiki: uchebnoe posobie / N.D. Vrublevskij. – M.: Izd-vo «Buhgalterskij uchet», 2004. – 376 s.
8. Rumjanceva, V.V. Produkty pererabotki zerna kak perspektivnoe syr'e v piwevoj promyshlennosti / V.V. Rumjanceva, N.M. Kovach // Hleboprodukty. – №5. – 2011. – S. 48-49.
9. Rumjanceva, V.V. Kompleksnyj analiz kachestva pshenichnogo hleba s primeneniem netradicionnogo syr'ja / Rumjanceva V.V., Novikova T.N., Miller O.V. // Izvestija Vuzov. Piwevaja tehnologija. – 2009. – №4. – S.6-8.
10. Gruzinceva, N.A. Proektirovanie proizvodstvennoj konkurentosposobnosti potrebitel'skoj produkci / N.A. Gruzinceva, M.A.Stasheva, B.N. Gusev // Metody menedzhmenta kachestva. – 2006. – №10. – S.16-19.
11. Voronov, A. Modelirovanie konkurentosposobnosti produkci predprijatija / A. Voronov // Marketing. – 2003. – №4. – S. 86-94.

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов

12. Osipova, L.D. Razrabotka kulinarnoj produkciiz rublenogo mjasa povyshenoj vodo- i zhirounderzhivajujej sposobnosti: 05.18.15 «Tovarovedenie piwevyh produktov i tehnologija produktov obwestvennogo pitanija»: avtoref. dis. kand. tehn. nauk / Lidija Dmitrievna Osipova; [Orlovskij gosudarstvennyj tehnicheskij universitet]. – Orel, 2004. – 28 s.

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

Tel. (4862) 41-98-97

E-mail: kovachvlad@yandex.ru

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

Tel. (4862) 41-98-04

E-mail: gz63@mail.ru

Rumyanzeva Valentina Vladimirovna

State University-Education-Science-Production Complex

Doctor of technical science, associate professor at the

department of «Technology of bread, confectionary and macaroni production»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 41-98-87

E-mail: hleb@ostu.ru

УДК 640.43:659.1

О.Г. ВЛАДИМИРОВА, Е.Н. АРТЕМОВА

СПЕЦИФИКА СОЗДАНИЯ ФРАНШИЗ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Рассмотрены преимущества ведения ресторанных бизнеса с использованием франчайзинговых технологий. Подробно изложены основные этапы формирования франшизы в общественном питании. На примере франшизы «Subway» представлена типовая структура франчайзингового пакета.

Ключевые слова: общественное питание, франчайзинг, франайзер, франчайзи, франшиза, франчайзинговый пакет.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Время франшизы // Бизнес-журнал. – 2005. – № 18. – С. 63.
2. Земляков, Д.Н. Франчайзинг. Интегрированные формы организации бизнеса: учебное пособие для вузов / Д.Н. Земляков, М.О. Макашев. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003. – 142 с.
3. Колесников, В. Построение франчайзингового бизнеса. Курс для правообладателей и пользователей франшиз / В. Колесников. – СПб.: Издательский дом «Питер». – 2008. – 288 с.
4. Кондрахин, Д. Выбрать лучшее / Д. Кондрахин // Бизнес-журнал. – 2007. – № 6. – С. 48.
5. Лебедев, И.В. Франчайзинг по-русски. Мифы и реальность / И.В. Лебедев – СПб.: Вектор, 2006. – 160 с.
6. Ленц, Е. Франчайзинг вне закона / Е. Ленц // Бизнес-журнал. – 2005. – № 18. – С. 58-62.
7. Ленц, Е. Ключ на старт / Е. Ленц // Бизнес-журнал. – 2005. – № 19. – С. 22-24.
8. Ленц, Е. Охота на франчайзи / Е. Ленц // Бизнес-журнал. – 2005. – № 20. – С. 26-28.
9. Ленц, Е. На поводке / Е. Ленц // Бизнес-журнал. – 2005. – № 21. – С. 24-27.
10. Сосна, С.А. Франчайзинг. Коммерческая концессия / С.А. Сосна, Е.Н. Васильева. – М.: ИКЦ «Академкинига», 2005. – 375 с.
11. Бизнес-идеи – Журнал идей для бизнеса со всего мира [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://coolidea.ru>
12. Все франшизы России [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.sellbrand.ru
13. Московский фонд поддержки малого предпринимательства [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fpmo.ru
14. Новости франчайзинга [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.franchise-net.ru
15. Российская ассоциация развития малого предпринимательства. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rasme.ru>
16. Российская ассоциация франчайзинга [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rarf.ru
17. Сеть ресторанов Subway. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.subway.ru
18. Франч – сайт энтузиастов франчайзинга [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://franch.biz>
19. Франшиза и франчайзинг: продажа бизнеса, продажа и покупка франшиз, юридические услуги в сфере франчайзинга [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.bizbroker.ru
20. Cremeria Vienna: gelataria in franchising [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.cremeriavienna.it

Владимирова Ольга Георгиевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Кандидат экономических наук, доцент кафедры

«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»

302020, Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (486) 41-98-61

E-mail: olenkage@mail.ru

Артемова Елена Николаевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой

«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»

302020, Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (486) 41-98-61

E-mail: aln@ostu.ru

O.G. VLADIMIROVA, E.N. ARTYOMOVA

THE PECULIARITY OF CREATION CATERING FRANCHISES

The advantages of restaurant nets working according to franchising system are represented in the article. The stages of creation of restaurant nets working according to franchising system are considered. The typical structure of franchise has done on example of «Subway».

Keywords: catering, franchising, franchise, flat payment, royalty.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Vremja franshizy // Biznes-zhurnal. – 2005. – № 18. – S. 63.
2. Zemljakov, D.N. Franchajzing. Integrirovannye formy organizacii biznesa: uchebnoe posobie dlja vuzov / D.N. Zemljakov, M.O. Makashev. – M.: JuNITI-DANA, 2003. – 142 s.
3. Kolesnikov, V. Postroenie franchajzingovogo biznesa. Kurs dlja pravoobladatelej i pol'zovatelej franshiz / V. Kolesnikov. – SPb.: Izdatel'skij dom «Piter». – 2008. – 288 s.
4. Kondrahin, D. Vybrat' luchshee / D. Kondrahin // Biznes-zhurnal. – 2007. – № 6. – S. 48.
5. Lebedev, I.V. Franchajzing po-russki. Mify i real'nost' / I.V. Lebedev – SPB.: Vektor, 2006. – 160 s.
6. Lenc, E. Franchajzing vne zakona / E. Lenc // Biznes-zhurnal. – 2005. – № 18. – S. 58-62.
7. Lenc, E. Kljuch na start / E. Lenc // Biznes-zhurnal. – 2005. – № 19. – S. 22-24.
8. Lenc, E. Ohota na franchaji / E. Lenc // Biznes-zhurnal. – 2005. – № 20. – S. 26-28.
9. Lenc, E. Na povodke / E. Lenc // Biznes-zhurnal. – 2005. – № 21. – S. 24-27.
10. Sosna, S.A. Franchajzing. Kommercheskaja koncessija / S.A. Sosna, E.N. Vasil'eva. – M.: IKC «Akademkniga», 2005. – 375 s.
11. Biznes-idei – Zhurnal idej dlja biznesa so vsego mira [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://coolidea.ru>
12. Vse franshizy Rossii [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: www.sellbrand.ru
13. Moskovskij fond podderzhki malogo predprinimatel'stva [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: www.fpmo.ru
14. Novosti franchajzinga [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: www.franchise-net.ru
15. Rossijskaja associacija razvitiya malogo predprinimatel'stva. [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.rasme.ru>
16. Rossijskaja associacija franchajzinga [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: www.rarf.ru
17. Set' restoranov Subway. [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: www.subway.ru
18. Franch – sajt jentuziastov franchajzinga [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://franch.biz>
19. Franshiza i franchajzing: prodazha biznesa, prodazha i pokupka franshiz, juridicheskie uslugi v sfere franchajzinga [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: www.bizbroker.ru
20. Cremeria Vienna: gelataria in franchising [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: www.cremeriavienna.it

Vladimirova Olga Georgievna

State University – Education-Science-Production Complex
Candidate of economic science, assistant of professor at the department of
«Technology and organization catering, hotel industry and tourism»
302020, Orel, Naugorskoe Chaussee, 29
Tel. (486) 41-98-61
E-mail: olenkage@mail.ru

Artyomova Elena Nikolaevna

State University – Education-Science-Production Complex
Doctor of technical science, professor, head of the department of
«Technology and organization catering, hotel industry and tourism»
302020, Orel, Naugorskoe Chaussee, 29
Tel. (486) 41-98-61
E-mail: aln@ostu.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).
- 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.gu-uprk.ru.

Плата с аспирантов за опубликование статей не взимается.

Право использования произведений предоставлено авторами на основании п. 2 ст. 1286 Четвертой части Гражданского Кодекса Российской Федерации.

Адрес учредителя:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 42-00-24
Факс (4862) 41-66-84
www.gu-unpk.ru
E-mail: unpk@ostu.ru

Адрес редакции:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс»
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: fbit@mail.ru

Материалы статей печатаются в авторской редакции

Право использования произведений предоставлено авторами на основании
п. 2 ст. 1286 Четвертой части Гражданского Кодекса Российской Федерации

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

Подписано в печать 14.06.2012 г.
Формат 70x108 1/16. Усл. печ. л. 7,5.
Тираж 500 экз.
Заказ №07/12 п2

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