

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:

Голеников 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 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.
Корякин В.П. д-р техн. наук, проф.
Куценко С.А. д-р техн. наук, проф.
Николаева М.А. д-р техн. наук, проф.
Позняковский В.М. д-р техн. наук,
проф.
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

Мясищева Н.В., Артемова Е.Н. Оценка структурно-механических свойств желеизных продуктов из ягод красной смородины новых сортов.....	3
Цой Е.А., Окара А.И., Земляк К.Г. О целесообразности комплексного использования риса посевного (<i>Oryza Sativa L.</i>) районированных сортов Приморского края.....	12
Румянцева В.В., Артемова Т.М., Митичкина Д.А. Перспективы применения продуктов переработки овса в пищевой промышленности	18
Винокуров А.Ю., Куценко С.А. Введение реагентов как способ управления процессом алкилирования крахмала.....	23
Ребезов М.Б., Лукин А.А., Хайруллин М.Ф., Лакеева М.Л. Сравнительная оценка воздействия ферментных препаратов различного происхождения на коллагенодержащее сырье.....	28

Продукты функционального и специализированного назначения

Корячкина С.Я., Кузнецова Е.А., Ковалева А.В. Применение фитопорошка лекарственных трав в технологии пшеничного хлеба.....	37
Чугунова О.В. Использование растительного сырья при разработке продуктов с заданными свойствами.....	43

Товароведение пищевых продуктов

Заворожина Н.В. Формирование сенсорных предпочтений потребителей и их влияние на популяризацию инновационного продукта.....	49
Овсянникова В.А., Плеханова Т.С. Качество и потребительские свойства нового вида кисломолочного напитка для питания людей пожилого возраста.....	56
Савватеева Л.Ю., Борисов А.Г., Акинин Г.Н. Основные пути повышения биологической и товарной ценности рыбы.....	65

Экономические аспекты производства продуктов питания

Зомитев С.Ю., Никитин С.А. Алгоритм формирования сбалансированной производственной программы предприятия.....	69
Евдокимова О.В., Иванова Т.Н., Марков В.В. Конкурентный потенциал функциональных сиропов.....	83

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.

Derkanosova 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

<i>Myasisheva N.V., Artyomova E.N.</i> Evaluation of structural and mechanical properties of jelly products from new varieties of red currant berries.....	3
<i>Tsoy E.A., Okara A.I., Zemlyak K.G.</i> On the feasibility of the integrated use of rice (<i>Oryza Sativa L.</i>) recognized varieties of the Primorsky krai.....	12
<i>Rumyanzeva V.V., Artemova T.M., Mitichkina D.A.</i> Prospects of application of products of processing of oats in the food-processing industry.....	18
<i>Vinokurov A.Y., Kutsenko S.A.</i> The introduction of the reagents as a way to manage the process of alkylation of starch.....	23
<i>Rebezov M.B., Lukin A.A., Khairullin M.F., Lakeeva M.L.</i> The comparative assessment of influence of enzyme preparations of different origin on collagen material.....	28

Products of functional and specialized purpose

<i>Koryachkina S.Y., Kuznetsova E.A., Kovaleva A.V.</i> Use of fitoporoshka medicinal herbs in technology of wheat bread.....	37
<i>Chugunova O.V.</i> Use of plant material in product development with a given property...	43

The study of merchandise of foodstuffs

<i>Zavorohina N.V.</i> Formation of sensory preferences of consumers and their influence on popularization of the innovative product.....	49
<i>Ovsyannikova V.A., Plekhanova T.S.</i> Quality and consumer properties of the new soarmilk beverage for senior people nutrition.....	56
<i>Savvateeva L.Y., Borisov A.G., Akinin G.N.</i> Main directions to improve fish biological and commodity value.....	65

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

<i>Zomitev S.Yu., Nikitin S.A.</i> The balanced enterprise production program formation algorithm.....	69
<i>Evdokimova O.V., Ivanova T.N., Markov V.V.</i> Competitive potential of functional syrup.....	83

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

УДК 634.722:664.856

Н.В. МЯСИЩЕВА, Е.Н. АРТЕМОВА

ОЦЕНКА СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЖЕЛЕЙНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ЯГОД КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ НОВЫХ СОРТОВ

Изучены структурно-механические свойства (усиление нагружения, напряжение сдвига, коэффициент консистенции, индекс течения, эффективная вязкость) желе и мармелада из свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов. Их использование в технологии желейных изделий позволяет уменьшить в рецептуре количество сахара и заменить его сахарозаменителями без ухудшения консистенции продуктов.

Ключевые слова: красная смородина, новые сорта, структурно-механические свойства, консистенция, пектин, желе, мармелад, сахарозаменители, замораживание.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Артемова, Е. Н. Физико-химические свойства желе из красной смородины / Е. Н Артемова, Н. В. Макаркина // Пищевая промышленность. – 2006. – №7. – С. 58-59.
2. Артемова, Е. Н. Качество диетического желе из ягод красной смородины сорта Мармеладница / Е. Н Артемова, Н. В. Макаркина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №12. – С. 39-41.
3. Артемова, Е. Н., Замораживание – эффективный способ консервирования ягод красной смородины / Е. Н Артемова, Н. В. Мясищева // Пищевая промышленность. – 2007. – №12. – С. 50-51.
4. Лучшие сорта плодовых и ягодных культур Всероссийского научно-исследовательского института селекции плодовых культур: справ. издание / Е. Н. Седов, О. Д. Голяева, Е. Н. Джигадло [и др.]; под ред. Е. Н. Седова. – Орел: Изд-во ВНИИСПК, 2005. – 124 с.
5. Мясищева, Н. В. Сравнительная характеристика реологических свойств желе из ягод красной смородины / Н. В. Мясищева, В. П. Корячкин, Е. Н. Артемова // Хранение и переработка с/х сырья. – 2008. – №10. – С. 74-75.
6. Мясищева, Н. В. Товароведно-технологическая оценка новых помологических сортов красной смородины и желейных продуктов на их основе: дис. ...канд. техн. наук: 05.18.15 / Н. В. Мясищева. – Москва, 2009. – 193 с.

Мясищева Нина Викторовна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры
«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-61
E-mail: makarkinav@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, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-61
E-mail: aln@ostu.ru

N.V. MYASISHEVA, E.N. ARTYOMOVA

EVALUATION OF STRUCTURAL AND MECHANICAL PROPERTIES OF JELLY PRODUCTS FROM NEW VARIETIES OF RED CURRANT BERRIES

Studied the structural and mechanical properties (stress loading, the stress of shift, consistency index, the index of the flow, effective viscosity) of jelly and marmalade from fresh and frozen red currant berries of new varieties. Their usage in the technology of jelly products can reduce the amount of sugar in the recipe and replace it with sugar substitutes without sacrificing consistency.

Keywords: red currant, new varieties, structural and mechanical properties, consistency, pectin, jelly, marmalade, sugar, frozen.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Artemova, E. N. Fiziko-himicheskie svojstva zhele iz krasnoj smorodiny / E. N Artemova, N. V. Makarkina // Piwevaja promyshlennost'. – №7. – 2006. – S. 58-59.
2. Artemova, E. N. Kachestvo dieticheskogo zhele iz jagod krasnoj smorodiny sorta Marmeladnica / E. N Artemova, N. V. Makarkina // Hranenie i pererabotka sel'hozsyr'ja. – №12. – 2006. – S. 39-41.
3. Artemova, E. N., Zamorazhivanie – jeffektivnyj sposob konservirovaniya jagod krasnoj smorodiny / E. N Artemova, N. V. Mjasiweva // Piwevaja promyshlennost'. – №12. – 2007. – S. 50-51.
4. Luchshie sorta plodovyh i jagodnyh kul'tur Vserossijskogo nauchno-issledovatel'skogo instituta selekcii plodovyh kul'tur: sprav. izdanie / E. N. Sedov, O. D. Goljaeva, E. N. Dzhigadlo [i dr.] ; pod red E. N. Sedova. – Orel : Izd-vo VNIISPK, 2005. – 124 s.
5. Mjasiweva, N. V. Sravnitel'naja harakteristika reologicheskikh svojstv zhele iz jagod krasnoj smorodiny / N. V. Mjasiweva, V. P. Korjachkin, E. N. Artemova // Hranenie i pererabotka s/h syr'ja. – №10. – 2008. – S. 74-75.
6. Mjasiweva, N. V. Tovarovedno-tehnologicheskaja ocenka novyh pomologicheskikh sortov krasnoj smorodiny i zhelejnyh produktov na ih osnove: dis. ...kand. tehn. nauk: 05.18.15 / N. V. Mjasiweva. – Moskva, 2009. – 193 s.

Myasheva Nina Viktorovna

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

УДК 633.181:58.085:631.52

Е.А. ЦОЙ, А.И. ОКАРА, К.Г. ЗЕМЛЯК

О ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТИ КОМПЛЕКСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РИСА ПОСЕВНОГО (*ORYZA SATIVA L.*) РАЙОНИРОВАННЫХ СОРТОВ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

*Исследован химический состав основных частей риса посевного (*Oryza sativa L.*) (зерно, шелуха, солома) сорта Рассвет и диоксида кремния, полученного из рисовой соломы. Отмечено высокое содержание, как в зерновке, так и в побочных продуктах переработки риса, таких ценных элементов, как кремний, магний, фосфор, кальций, цинк, марганец и железо.*

Ключевые слова: рис, зерно, шелуха, солома, диоксид кремния, элементный состав.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ляховкин, Л.Г. Мировое производство и генофонд риса / Л.Г. Ляховкин. – Ханой, 1992. – 394 с.
2. Земнухова, Л.А. Исследование условий получения, состава примесей и свойств аморфного диоксида кремния из отходов производства риса / Л.А. Земнухова, Г.А. Федорищева, А.Г. Егоров, В.И. Сергиенко // Журнал прикладной химии. – 2005. – Т. 78. Вып. 2. – С. 324 – 328.
3. Минакова, А.Р. Получение целлюлозы окислительно-органосольвентным способом при переработке недревесного растительного сырья : 05.21.03 «Технология и оборудование химической переработки биомассы дерева; химия древесины» : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Анастасия Рашитовна Минакова; [ГОУ ВПО «Архангельский государственный технический университет»]. – Архангельск, 2008. – 19 с.
4. Абдрахманова, Л.А. Теплоизоляционные материалы на основе соломы: учебное пособие / Л.А. Абдрахманова, А.Н. Петров, Д.А. Солдатов, В.Г. Хозин. – Казань, КазГАСА, 2004. – 60 с.
5. Сакович, Г.В. Результаты комплексной переработки биомассы / Г.В. Сакович [и др.] // Ползуновский вестник. – 2008. – №3. – С. 259 – 266.
6. Жукова, Н.И. Биохимический анализ районированных сортов риса Приморского края / Н.И. Жукова, Е.А. Цой // Студент и научно-технический прогресс: материалы XLVIII Международной научной студенческой конференции (Биология). – Новосибирск: Изд-во НГУ, 2011. – С. 214.
7. Алёшин, Е.П. Рис / Е.П. Алёшин, Н.Е. Алёшин. – М.: Заводская правда, 1993. – 504 с.
8. ГОСТ 26929-94 Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов. – Взамен ГОСТ 26929-86. – М. : ИПК Издательство стандартов. – 9 с.
9. Масс-спектральное с индуктивно-связанной плазмой определение элементов-примесей в природных водах (Отраслевая методика III категории точности): методические рекомендации. – М. : МПР РФ, 2002. – 24 с.
10. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДeЛи принт, 2007. – 276 с.
11. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-2001 (ред. от 01.06.2011): утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 // СПС «КонсультантПлюс».

Цой Елена Александровна

ФГАОУ ВПО «Дальневосточный государственный университет», филиал в г. Уссурийске
Аспирант, ассистент кафедры естествознания
692500, г. Уссурийск, ул. Некрасова, 35
Тел. (4234) 32 19 90
E-mail: tsoy_el@mail.ru

Окара Анна Ивановна

ГОУ ВПО «Хабаровская государственная академия экономики и права»
Кандидат технических наук, профессор, заведующая кафедрой товароведения
680038, г. Хабаровск, ул. Серышева, 60
Тел. (4212) 57 32 95
E-mail: okara@inbox.ru

Земляк Кирилл Григорьевич

ГОУ ВПО «Хабаровская государственная академия экономики и права»

Кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры товароведения
680038, г. Хабаровск, ул. Серышева, 60
Тел. (4212) 57 32 95
E-mail: okara@inbox.ru

E.A. TSOY, A.I. OKARA, K.G. ZEMLYAK

ON THE FEASIBILITY OF THE INTEGRATED USE OF RICE (*ORYZA SATIVA L.*) RECOGNIZED VARIETIES OF THE PRIMORSKY KRAI

*The chemical composition of the main parts of rice (*Oryza sativa L.*) (corn, husks and straw) cultivar Rassvet and silica produced from rice straw. Noted high levels as in the caryopsis and by-products of rice production, such valuable elements as silicon, magnesium, phosphorus, calcium, zinc, manganese and iron.*

Keywords: rice, grain, hulls, straw, silica, elemental composition.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Ljahovkin, L.G. Mirovoe proizvodstvo i genofond risa / L.G. Ljahovkin. – Hanoj, 1992. – 394 s.
2. Zemnuhova, L.A. Issledovanie uslovij poluchenija, sostava primej i svojstv amorfognogo dioksida kremnija iz othodov proizvodstva risa / L.A. Zemnuhova, G.A. Fedoriweva, A.G. Egorov, V.I. Sergienko // Zhurnal prikladnoj himii. – 2005. – T. 78. Vyp. 2. – S. 324 – 328.
3. Minakova, A.R. Poluchenie celljulozy okislitel'no-organosol'ventnym sposobom pri pererabotke nedrevesnogo rastitel'nogo syr'ja : 05.21.03 «Tehnologija i oborudovanie himicheskoy pererabotki biomassy dereva; himija drevesiny» : avtoref. dis. na soisk. uchen. step. kand. tehn. nauk / Anastasiya Rashitovna Mina-kova; [GOU VPO «Arhangel'skij gosudarstvennyj tehnicheskij universitet»]. – Arhangel'sk, 2008. – 19 s.
4. Abdrahanova, L.A. Teploizoljacionnye materialy na osnove solomy: uchebnoe posobie / L.A. Abdrahanova, A.N. Petrov, D.A. Soldatov, V.G. Hozin. – Kazan', KazGASA, 2004. – 60 s.
5. Sakovich, G.V. Rezul'taty kompleksnoj pererabotki biomassy / G.V. Sakovich [i dr.] // Polzunovskij vestnik. – 2008. – №3. – S. 259 – 266.
6. Zhukova, N.I. Biohimicheskij analiz rajonirovannyh sortov risa Primorskogo kraja / N.I. Zhukova, E.A. Coj // Student i nauchno-tehnicheskij progress: materialy XLVIII Mezhdunarodnoj nauchnoj studencheskoj konferencii (Biologija). – Novosibirsk: Izd-vo NGU, 2011. – S. 214.
7. Aljoshin, E.P. Ris / E.P. Aljoshin, N.E. Aljoshin. – M.: Zavodskaja pravda, 1993. – 504 s.
8. GOST 26929-94 Syr'jo i produkty piwevye. Podgotovka prob. Mineralizacija dlja opredelenija toksichnyh jelementov. – Vzamen GOST 26929-86. – M. : IPK Izdatel'stvo standartov. – 9 s.
9. Mass-spektral'noe s induktivno-svjazannoj plazmoj opredelenie jelementov-primej v prirodnyh vodah (Otraslevaja metodika III kategorii tochnosti): metodicheskie rekomendacii. – M. : MPR RF, 2002. – 24 s.
10. Skurihin, I.M. Tablicy himicheskogo sostava i kalorijnosti rossijskih produktov pitanija: spravochnik / I.M. Skurihin, V.A. Tutel'jan. – M.: DeLi print, 2007. – 276 s.
11. Gigienicheskie trebovaniya bezopasnosti i piwevoj cennosti piwevyh produktov. Sanitarno-jeplidemiologicheskie pravila i normy SanPiN 2.3.2.1078-2001 (red. ot 01.06.2011): utv. Glavnym gosudarstvennym sanitarnym vrachom RF 06.11.2001 // SPS «Konsul'tantPljus».

Tsoy Elena Aleksandrovna

Far Eastern State University, branch in Ussuriysk
Post-graduate student, assistant of Department of natural
692500, Ussuriysk, Nekrasova str., 35
Tel. (4234) 32 19 90
E-mail: tsoy_el@mail.ru

Okara Anna Ivanovna

Khabarovsk State Academy of Economics and Law
Candidate of technical sciences, professor, head of Department of commodity research
680038, Khabarovsk, Serysheva str., 60
Tel. (4212) 57 32 95
E-mail: okara@inbox.ru

Zemlyak Kirill Grigoryevich

Khabarovsk State Academy of Economics and Law

Candidate of technical sciences, senior lecturer of Department of commodity research

680038, Khabarovsk, Serysheva str., 60

Tel. (4212) 57 32 95

E-mail: okara@inbox.ru

УДК 577.15:664.78]:664.14.143

В.В. РУМЯНЦЕВА, Т.М. АРТЕМОВА, Д.А. МИТИЧКИНА

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ОВСА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Цель данных исследований - изучение влияния биомодифицированного продукта (БМП) овса «Живица» на качество вафельного теста и вафельного листа, а также пищевую ценность готового продукта. Благодаря замене пшеничной муки БМП «Живица» снизилась энергетическая ценность, а такие изделия востребованы ввиду актуальности проблемы снижения калорийности мучных кондитерских изделий. Применение в производстве вафель новых продуктов переработки овса позволяет не только получить качественный продукт с хрустящей структурой, высокой пищевой ценностью, содержащий 17 аминокислот, в том числе незаменимых, большим количеством белка, витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон, но и расширить сырьевую базу пищевой промышленности.

Ключевые слова: пищевая промышленность, продукты переработки овса, производство вафель.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Покровская, Н.В. Ячменный β -глюкан и его роль в технологии пива / Н.В. Покровская, Р.А. Ермакова. – М.: Пищепром, 1973. – 21с.
2. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина. – Орел: Труд, 2006. – 480 с.

Румянцева Валентина Владимировна

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) 55 61 17
E-mail: rumanchic1@rambler.ru

Артемова Татьяна Михайловна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Магистр направления подготовки 260100.68
«Продукты питания из растительного сырья»
302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. 8 92 08 03 62 66
E-mail: rumanchic1@rambler.ru

Митичкина Дарья 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: rumanchic1@rambler.ru

V.V. RUMYANZEVA, T.M. ARTEMOVA, D.A. MITICHKINA

PROSPECTS OF APPLICATION OF PRODUCTS OF PROCESSING OF OATS IN THE FOOD-PROCESSING INDUSTRY

The purpose of the given researches - studying of influence of the biomodified product (БМП) oats "Zhivitsa" on quality of the wafer test and wafer sheet, and also food value of a ready product. Thanks to replacement of wheat flour БМП of "Zhivitsa" power value has decreased, and such products are claimed in view of an urgency of a problem of decrease in caloric content of flour confectionery. Application in manufacture of wafers of new products of processing of oats allows not only to receive a qualitative product crackling structure, the high food value, containing 17 amino acids, including irreplaceable, a considerable quantity of protein, vitamins and mineral substances and food fibres but also to expand a food-processing industry raw-material base.

Keywords: the food-processing industry, products of processing of oats, manufacture of wafers.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Pokrovskaja, N.V. Jachmennyj β -gljukan i ego rol' v tehnologii piva / N.V. Pokrovskaja, R.A. Ermako-va. – M.: Piweprom, 1973. – 21s.
2. Korjachkina, S.Ja. Novye vidy muchnyh i konditerskih izdelij / S.Ja. Korjachkina. – Orel: Trud, 2006. – 480 s.

Rumyanzeva Valentina Vladimirovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the
department of «Technology of bread, confectionary and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 55 61 17
E-mail: rumanchic1@rambler.ru

Artemova Tatiana Mikhailovna

State University-Education-Science-Production Complex
Master in the direction of training 260100.68
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. 8 92 08 03 62 66
E-mail: rumanchic1@rambler.ru

Mitichkina Daria Alekandrovna

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: rumanchic1@rambler.ru

УДК 664.286

А.Ю. ВИНОКУРОВ, С.А. КУЦЕНКО

ВВЕДЕНИЕ РЕАГЕНТОВ КАК СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОМ АЛКИЛИРОВАНИЯ КРАХМАЛА

Статья посвящена особенностям протекания начального этапа алкилирования крахмала. Экспериментально показана зависимость эффективности получения катионного крахмала от способов введения реагентов. Предложены меры по снижению технологических потерь.

Ключевые слова: алкилирование, катионный крахмал, эпоксидная форма, гидролиз.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Carr, M. E. Preparation of cationic starch ether: a reaction efficiency study / M.E. Carr, M.O. Bagby // Starch/Starke. – 1981. – №9. – P.310-312.
2. Сиггия, С. Количественный органический анализ по функциональным группам: пер. с англ. / С. Сиггия, Дж. Г. Хана. – М.: Химия, 1983. – 672с.
- 3 Пат. 542236 European Patent Appl, МКИ С08В31/12. Process for manufacture of cationic starch derivatives using concentrated alkali / Buffa V. (США), Johnson S. (США), Nat Starch Chem Invest (США). – Заявл., 11.12.91, Опубл. 19.05.93.
4. Куценко, С. А. Пути улучшения показателей технологии катионного крахмала / С.А. Куценко, А.Ю. Винокуров, Ю.А. Седов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – №10. – С.13-16.
5. Панов, А.В. Реакция гидроксиэтилирования как метод химической модификации крахмала: дис. канд. хим. наук: 02.00.06: защищена 26.11.2009 / Панов Алексей Валерьевич. – М., 2009. – 152с.

Винокуров Андрей Юрьевич

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Аспирант кафедры «Химия»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41 98 92
E-mail: chemistry@ostu.ru

Куценко Станислав Алексеевич

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой «Химия»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41 98 92
E-mail: chemistry@ostu.ru

A.Y. VINOKUROV, S.A. KUTSENKO

THE INTRODUCTION OF THE REAGENTS AS A WAY TO MANAGE THE PROCESS OF ALKYLATION OF STARCH

The article is devoted to the organization of initial stage of starch alkylation. It was experimentally shown that efficiency of cationic starch production is determined by the way of reagents introduction. Some ways of technological losses decreasing are proposed.

Keywords: alkylation, cationic starch, epoxy form, hydrolysis.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Carr, M. E. Preparation of cationic starch ether: a reaction efficiency study / M.E. Carr, M.O. Bagby // Starch/Starke. – 1981. – №9. – P.310-312.
2. Siggia, S. Kolichestvennyj organicheskij analiz po funkcional'nym gruppam: per. s angl. / S. Siggia, Dzh. G. Hana. – M.: Himija, 1983. – 672s.

3 Pat. 542236 European Patent Appl, MKI C08B31/12. Process for manufacture of cationic starch derivatives using concentrated alkali / Buffa V. (SShA), Johnson S. (SShA), Nat Starch Chem Invest (SShA). – Zajavl., 11.12.91, Opubl. 19.05.93.

4. Kucenko, S. A. Puti uluchsheniya pokazateley tehnologii kationnogo krahmala / S.A. Kucenko, A.Ju. Vinokurov, Ju.A. Sedov // Hranenie i pererabotka sel'hozsyrya. – 2010. – №10. – S.13-16.

5. Panov, A.V. Reakcija hidroksijetilirovaniya kak metod himicheskoy modifikacii krahmala: dis. ... kand. him. nauk: 02.00.06: zawiwena 26.11.2009 / Panov Aleksej Valer'evich. – M., 2009. – 152s.

Vinokurov Andrew Yurievich

State University-Education-Science-Production Complex

Post-graduate student at the department of «Chemistry»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. 41 98 92

E-mail: chemistry@ostu.ru

Kutsenko Stanislav Alekseevich

State University-Education-Science-Production Complex

Doctor of technical science, professor, head of the department «Chemistry»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (8452) 41 98 92

E-mail: chemistry@ostu.ru

УДК 637.69.032+577.15

М.Б. РЕБЕЗОВ, А.А. ЛУКИН, М.Ф. ХАЙРУЛЛИН, М.Л. ЛАКЕЕВА

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА ВОЗДЕЙСТВИЯ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ РАЗЛИЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ НА КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

В статье представлены исследования ферментных препаратов различного происхождения. Степень воздействия любых протеолитических ферментов на белковые молекулы определяется протеолитической активностью, в связи с чем возникала необходимость определения ее уровня для выбранных ферментных препаратов. В данной работе исследовалась общая и специфическая протеолитическая активность. В целом по результатам исследования протеолитической активности сделан вывод о целесообразности проведения дальнейших исследований с протеопсином, обладающим большей коллагенолитической активностью, что позволяет использовать как более перспективный ферментный препарат для гидролиза коллагенсодержащего сырья.

Ключевые слова: ферментные препараты; гидролиз; протеолитическая активность; коллагенсодержащее сырье; белковый гидролиз.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антипова, Л.В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности / Л.В. Антипова, И.А. Глотова. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 384 с.
2. 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.
3. Глотова, И.А. Развитие научных и практических основ рационального использования коллагенсодержащих ресурсов в получении функциональных добавок, продуктов и пищевых покрытий : дис. ... д-ра техн. наук: 05.18.04, 05.18.07 / Ирина Анатольевна Глотова. – Воронеж, 2003. – 458 с.
4. Досон, Р. Справочник биохимика: пер. с англ. / Р. Досон, Д. Эллиот, У. Эллиот, К. Джойс. – М.: Мир, 1991. – 544 с.
5. Келепин, Т. В. Основы ферментативной кинетики / Т.В. Келепин; под. ред. Курганова Б.И. – М.: Мир, 1990. – 350 с.
6. Лукин, А.А. Использование субпродуктов II категории в мясной промышленности / А.А. Лукин, М.Б. Ребезов, А.А. Четверикова, С.Г. Пирожинский // Современные проблемы науки и образования. – 2011. – №6. (приложение «Технические науки»). – С. 19.
7. Лукин, А.А. Опыт применения ферментных препаратов в технологии переработки мяса и вторичных коллагенсодержащего сырья / А.А. Лукин // Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания: материалы V междунар. науч.-практ. конф. в 2-х т. – Челябинск: ЮУрГУ, 2011. – Т. 1. – С. 114–120.
8. Ребезов, М.Б. Экология и питание. Проблемы и пути решения / М.Б. Ребезов, Н.Л. Наумова, Г.К. Альхамова, А.А. Лукин, М.Ф. Хайруллин // Фундаментальные исследования. – 2011. – № 8 – С. 393-396. [Электронный ресурс] – Режим доступа www.rae.ru/fs/?section=content&op=show_article&article_id=7798372 (дата обращения: 19.09.2011).
9. Рогов, И.А. Химия пищи: учебник для вузов / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. – М.: Колос, 2007. – 853 с.

Ребезов Максим Борисович

Южно-Уральский государственный университет
Доктор сельскохозяйственных наук, профессор,
заведующий кафедрой «Прикладная биотехнология»
454080, г. Челябинск, проспект им. В. И. Ленина, 76
Тел. (351) 267 99 53
E-mail: rebezov@yandex.ru, pbio@yandex.ru

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, pbio@yandex.ru

Хайруллин Марс Фаритович
Южно-Уральский государственный университет
Преподаватель кафедры «Прикладная биотехнология»
454080, г. Челябинск, проспект им. В. И. Ленина, 76
Тел: (351) 267 99 53
E-mail: a1c1@rambler.ru, pbio@yandex.ru

Лакеева Мария Леонидовна
Южно-Уральский государственный университет
Аспирант кафедры «Прикладная биотехнология»
454080, г. Челябинск, проспект им. В. И. Ленина, 76
Тел: (351) 267 99 53
E-mail: bio.susu.ru@gmail.com

M.B. REBEZOV, A.A. LUKIN, M.F. KHAIRULLIN, M.L. LAKEEVA

THE COMPARATIVE ASSESSMENT OF INFLUENCE OF ENZYME PREPARATIONS OF DIFFERENT ORIGIN ON COLLAGEN MATERIAL

The article presents the study of enzyme preparations of different origin. The potency of any proteolytic enzymes on the protein molecule is determined by proteolytic activity, and therefore it was necessary to determine its level of selected enzymes. We have investigated the general and specific proteolytic activity. In general, the study concluded that proteolytic activity on the feasibility of further studies protepsin having greater collagenolytic activity that allows you to use as a promising drug for the enzymatic hydrolysis of collagen material.

Keywords: enzyme preparations, hydrolysis, proteolytic activity, collagen raw material, the protein hydrolyzate.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Antipova, L.V. Ispol'zovanie vtorichnogo kollagensoderzhawego syr'ja mjasnoj promyshlennosti / L.V. Antipova, I.A. Glotova. – SPb.: GIORD, 2006. – 384 s.
2. Antipova, L.V. Metody issledovaniya mjasya i mjasnyh produktov / L.V. Antipova, I.A. Glotova, A.I. Zharnov. – Voronezh: Izd-vo VGTA, 2000. – 332 s.
3. Glotova, I.A. Razvitiye nauchnyh i prakticheskikh osnov racional'nogo ispol'zovaniya kollagensoderzhawih resursov v poluchenii funktsional'nyh dobavok, produktov i piwevyh pokrytij : dis. ... d-ra tehn. nauk: 05.18.04, 05.18.07 / Irina Anatol'evna Glotova. – Voronezh, 2003. – 458 s.
4. Doson, R. Spravochnik biohimika: per. s angl. / R. Doson, D. Jelliot, U. Jelliot, K. Dzhojs. – M.: Mir, 1991. – 544 s.
5. Kelepin, T. V. Osnovy fermentativnoj kinetiki / T.V. Kelepin; pod. red. Kurganova B.I. – M.: Mir, 1990. – 350 s.
6. Lukin, A.A. Ispol'zovanie subproduktov II kategorii v mjasnoj promyshlennosti / A.A. Lukin, M.B. Rebezov, A.A. Chetverikova, S.G. Pirozhinskij // Sovremennye problemy nauki i obrazovaniya. – 2011. – №6. (prilozhenie «Tehnicheskie nauki»). – C. 19.
7. Lukin, A.A. Opyt primenjenija fermentnyh preparatov v tehnologii pererabotki mjasya i vtorichnyh kollagensoderzhawego syr'ja / A.A. Lukin // Sovremennoe sostojanie i perspektivy razvitiya piwevoj promyshlennosti i obwestvennogo pitanija: materialy V mezhdunar. nauch.-prakt. konf. v 2-h t. – Cheljabinsk: JuUrGU, 2011. – T. 1. – S. 114–120.
8. Rebezov, M.B. Jekologija i pitanie. Problemy i puti reshenija / M.B. Rebezov, N.L. Naumova, G.K. Al'hamova, A.A. Lukin, M.F. Hajrullin // Fundamental'nye issledovaniya. – 2011. – № 8 – S. 393-396. [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa www.rae.ru/fs/?section=content&op=show_article&article_id=7798372 (data obranenija: 19.09.2011).
9. Rogov, I.A. Himija piwi: uchebnik dlja vuzov / I.A. Rogov, L.V. Antipova, N.I. Dunchenko. – M.: Koloc, 2007. – 853 s.

Rebezov Maxim Borisovich

South Ural State University

Doctor of agricultural sciences, professor, head of the department «Applied Biotechnology»

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

Tel. (351) 267 99 53

E-mail: rebezov@yandex.ru, pbio@yandex.ru

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

Khairullin Mars Faritovich

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: a1c1@rambler.ru, pbio@yandex.ru

Lakeeva Mariya Leonidovna

South Ural State University

Graduate student at the department of «Applied Biotechnology»

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

Tel. (351) 267 99 53

E-mail: bio.susu.ru@gmail.com

ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

УДК 664.6/664.87

С.Я. КОРЯЧКИНА, Е.А. КУЗНЕЦОВА, А.В. КОВАЛЕВА

ПРИМЕНЕНИЕ ФИТОПОРОШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ В ТЕХНОЛОГИИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

Установлена целесообразность использования фитопорошка лекарственных трав в качестве рецептурного компонента при производстве пшеничного хлеба. Определено суммарное содержание антиоксидантов и изучен комплекс фенольных соединений в фитопорошке. Выявлен характер влияния дозировки фитопорошка на качество клейковины муки, газообразующую способность теста и качество хлеба. Определено, что образцы, приготовленные безопарным способом, обладают лучшими показателями качества, чем образцы, приготовленные опарным способом.

Ключевые слова: пшеничный хлеб, фитопорошок, антиоксиданты, показатели качества.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Турова, Л.Д. Лекарственные растения СССР и их применение / Л.Д. Турова, Э.Н. Сапожникова. – М.: Медицина, 1982. – 304 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.: ТрансЛит, 2009. – 212 с.
3. Гольдберг, Э.Д. Фитохимия и фармакологические свойства / Э.Д. Гольдберг, А.И. Дыгай, В.И. Литвиненко. – Томск: Изд.-во ТУ, 1994. – 224 с.

Корячкина Светлана Яковлевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой
«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, 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

Ковалева Анна Валерьевна

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: hleb@ostu.ru

S.Y. KORYACHKINA, E.A. KUZNETSOVA, A.V. KOVALEVA

USE OF FITOPOROSHKA MEDICINAL HERBS IN TECHNOLOGY OF WHEAT BREAD

Established the feasibility of using fitoporoshka herbs as a prescription component in the manufacture of wheat bread. Determined the total content of antioxidants and phenolic compounds studied complex in fitoporoshke. The nature of the influence of dose on the quality of fitoporoshka gluten flour, gas-forming ability test and the quality of bread. Determined that the samples prepared bezoparnym way to have better indicators of quality than samples prepared sponge method.

Keywords: wheat bread, fitoporoshok, antioxidants, quality.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Turova, L.D. Lekarstvennye rastenija SSSR i ih primenie / L.D. Turova, Je.N. Sapozhnikova. – M.: Medicina, 1982. – 304 s.
2. Jashin, Ja.I. Prirodnye antioksidanty. Soderzhanie v piwevyh produktah i ih vlijanie na zedorov'e i starenie cheloveka / Ja.I. Jashin, V.Ju. Ryzhnev, A.Ja. Jashin, N.I. Chernousova. – M.: Izd.-vo «TransLit», 2009. – 212 s.
3. Gol'dberg, Je.D. Fitohimija i farmakologicheskie svojstva / Je.D. Gol'dberg, A.I. Dygaj, V.I. Litvinenko. – Tomsk: Izd.-vo TU, 1994. – 224 s.

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

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

Kovaleva Anna Valerievna

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: hleb@ostu.ru

УДК 663.95

О.В. ЧУГУНОВА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ С ЗАДАННЫМИ СВОЙСТВАМИ

В статье представлены данные по разработке продуктов с заданными потребительскими свойствами на основе местного растительного сырья с использованием методов дескрипторного анализа. Приведены данные об исследовании потребительских мотиваций. Даны характеристика продуктам с заданными потребительскими свойствами на примере чая.

Ключевые слова: *продукты с заданными потребительскими свойствами, функциональные продукты, обогащение, рынок, биопротекторные свойства.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Постановление от 16 июня 2004 г. № 505-ПП О концепции экологической безопасности Свердловской области на период до 2015 года. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://eburg.regionz.ru/index.php?ds=17916>
2. Моделирование рецептур напитков высокой конкурентоспособности на основе дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа: патент / Н.В. Заворохина, О.В. Чугунова // Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2010612604 Российская Федерация. Заявитель и правообладатель: Заворохина Н.В (ru); № 2010610785 заяв. 16.02.2010; Зарегистрировано в Реестре программ для ЭВМ 15.04.2010.
3. Брайнина, Х.З. Методика выполнения измерений антиоксидантной активности в продуктах питания, БАД и витаминах методом потенциометрии. МВИ 02.005-06 / Брайнина Х.З.// – Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2006. – 48 с.
4. Абдуллин, И.Ф. Применение электрогенерированного брома для оценки интегральной антиоксидантной способности лекарственного растительного сырья и препаратов на его основе / И.Ф. Абдуллин, Е.Н. Турова, Г.Х. Гайсина, Г.К. Будников // Журнал аналитической химии.– 2002. – Т.57. – № 6. – С.666 – 670.
5. Тюкавкина, Н.А. Природные флавоноиды как пищевые антиоксиданты и биологически активные добавки / Н.А. Тюкавкина, И.А. Руленко, Ю.А. Колесник // Вопросы питания. – 1996. – № 2. – С. 33-38.

Чугунова Ольга Викторовна
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

USE OF PLANT MATERIAL IN PRODUCT DEVELOPMENT WITH A GIVEN PROPERTY

In article the presents data on the development of products with specified consumer properties on the basis of local vegetable raw materials with the use of methods of descriptornogo analysis. Data are presented on the study of consumer motivations. Characteristics of the products with the specified consumer properties on the example of tea.

Keywords: *products with the set consumer properties, functional products, enrichment, the market, bioprotector properties.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Postanovlenie ot 16 iyunja 2004 g. № 505-PP O koncepcii jekologicheskoy bezopasnosti Sverdlovskoj oblasti na period do 2015 goda. [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://eburg.regionz.ru/index.php?ds=17916>
2. Modelirovanie receptur napitkov vysokoj konkurentosposobnosti na osnove deskriptorno-profil'nogo metoda degustacionnogo analiza: patent / N.V. Zavorohina, O.V. Chugunova // Svidetel'stvo o gosudarstvennoj registracii programmy dlja JeVM № 2010612604 Rossijskaja Federacija. Zajavitel' i pravoob-ladatel': Zavorohina N.V (ru); № 2010610785 zajav. 16.02.2010; Zaregistrirовано в Reestre programm dlja JeVM 15.04.2010.
3. Brajnina, H.Z. Metodika vypolnenija izmerenij antioksidantnoj aktivnosti v produktah pitanija, BAD i vitaminah metodom potenciometrii. MVI 02.005-06 / Brajnina H.Z.// – Ekaterinburg: Izd-vo UrGJeU, 2006. – 48 s.
4. Abdullin, I.F. Primenenie jelektrogenerirovannogo broma dlja ocenki integral'noj antioksidantnoj sposobnosti lekarstvennogo rastitel'nogo syr'ja i preparatov na ego osnove / I.F. Abdullin, E.N. Turova, G.H. Gajisina, G.K. Budnikov // Zhurnal analiticheskoy himii.– 2002. – T.57. – № 6. – S.666 – 670.
5. Tjukavkina, N.A. Prirodnye flavonoidy kak piwevye antioksidanty i biologicheski aktivnye dobavki / N.A. Tjukavkina, I.A. Rulenko, Ju.A. Kolesnik // Voprosy pitanija. – 1996. – № 2. – S. 33-38.

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

Tel. (343) 221 17 22

E-mail: fecal@e1.ru

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

УДК 664-4

Н.В.ЗАВОРОХИНА

ФОРМИРОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ПОПУЛЯРИЗАЦИЮ ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА

В статье проанализированы факторы, влияющие на ольфакторно-вкусовые предпочтения россиян. Приведена гипотеза о степени влияния национальных, религиозных, геоклиматических, социальных условий проживания на формирование выбора пищевого продукта. Рассмотрены возможности моделирования продукта массового употребления с учетом всех факторов, влияющих на мотивацию покупки инновационного продукта.

Ключевые слова: сенсорный, предпочтения, фактор, мотивация, стимул, вкус, ольфакторный, потребитель.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Альжев, Д.В. Социальная педагогика / Альжев Д.В. – М.: Эксмо, 2008. – 117с.
2. Бережной, Н.Г. Роль современных методов сенсорного анализа при разработке и продвижении новых продуктов на рынке / Н.Г.Бережной // Молочная промышленность. – 2005. – № 4. – С. 34-36.
3. Основные религиозные конфессии на территории России и их роль в духовном воспитании защитников Отечества // Военный вестник Юга России (Ростов-на-Дону). – 2006. – № 36. – С. 6–7.
4. Lindstrom, M. Brand in system of marketing communications / Lindstrom Martin // Economic strategy. – 2007. – № 2. – с. 188-189.
5. Доклад об особенностях климата на территории Российской Федерации за 2009 год. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://irkugms.ucoz.ru>
6. Доклад Госкомстата России на заседании Правительства Российской Федерации 12 февраля 2004 года «Об итогах Всероссийской переписи 2002 года». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gks.ru/>

Заворожина Наталия Валерьевна

Уральский государственный экономический университет
Доцент кафедры «Товароведения и экспертизы»
620219, г. Екатеринбург, ул. Таганская, д.52/1-294
Тел. (343)345 46 73
E-mail: degustator@olympus.ru

N.V. ZAVOROHINA

FORMATION OF SENSORY PREFERENCES OF CONSUMERS AND THEIR INFLUENCE ON POPULARIZATION OF THE INNOVATIVE PRODUCT

In article the factors influencing olfactory-flavoring preferences of Russians are analysed. The hypothesis about degree of influence of national, religious, geoclimatic, social conditions of residing on formation of a choice of foodstuff is resulted. Possibilities of modeling of a product of the mass use taking into account all factors influencing motivation of purchase of an innovative product are considered.

Keywords: sensory, preferences, the factor, motivation, stimulus, taste, olfactory, the consumer.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Al'zhev, D.V. Social'naja pedagogika / Al'zhev D.V. – M.: Jeksmo, 2008. – 117s.
2. Berezhnoj, N.G. Rol' sovremennoj metodov sensornogo analiza pri razrabotke i prodvizhenii novykh produktov na rynke / N.G. Berezhnoj // Molochnaja promyshlennost'. – 2005. – № 4. – S. 34-36.
3. Osnovnye religioznye konfessii na territorii Rossii i ikh rol' v duhovnom vospitanii zabitnikov Otechestva // Voennyj vestnik Juga Rossii (Rostov-na-Donu). – 2006. – № 36. – S. 6–7.
4. Lindstrom, M. Brand in system of marketing communications / Lindstrom Martin // Economic strategy. – 2007. – № 2. – s. 188-189.
5. Doklad ob osobennostjakh klimata na territorii rossijskoj federacii za 2009 god. [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://irkugms.ucoz.ru>
6. Doklad Goskomstata Rossii na zasedanii Pravitel'stva Rossijskoj Federacii 12 fevralja 2004 go-da «Ob itogah Vserossijskoj perepisi 2002 goda». [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.gks.ru/>

Zavorohina Natalya Valerievna

Ural State Economic University

Assistant professor at the department of «Commodity research and expertise»

620078, Ekaterinburg, ul. Taganskaya, 52/1, of.294

Tel. (343) (343)345 46 73

E-mail: degustator@olympus.ru

УДК 637.146

В.А.ОВСЯННИКОВА, Т.С.ПЛЕХАНОВА

КАЧЕСТВО И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА НОВОГО ВИДА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ЛЮДЕЙ ПОЖИЛОГО ВОЗРАСТА

В настоящее время актуальным и необходимым становится целенаправленное создание и введение в рацион питания людей пожилого и старческого возраста функциональных продуктов, играющих ведущую роль в поддержании и нормализации микробиоценоза кишечника, способных уменьшить негативное влияние вредных пищевых факторов на их здоровье и способствовать улучшению общего состояния организма.

Ключевые слова: функциональные продукты, пожилые люди, геродиетическое питание, *Lactococcus cremoris*, *Lactococcus lactis*, *Streptococcus thermophilus*.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Валенкевич, Л.Н. Пищеварительная система человека пристарении / Л.Н. Валенкевич. – Л.: Наука, 1984. – 224 с.
2. Лазебник, Л.Б. Возрастные изменения пищеварительной системы / Л.Б. Лазебник // Клиническая гериатрия. – 2000. – № 1. – С. 3- 8.
3. Штенберг, А.И. Секреты рационального питания людей зрелого, пожилого и старческого возраста / А.И. Штенберг. – М.: Рифмополиграф, 1992. – 16 с.
4. Покровский, А.А. Беседы о питании / А.А. Покровский. – М.: Экономика, 1968. – 357 с.
5. Чеботарев, Д.Ф. Гериатрия: учебное пособие / Д.Ф. Чеботарев, В.В. Фролькис, О.В. Коркуншко и др. – М.: Медицина, 1990. – 240 с.
6. Губергриц, А.Я. Лечебное питание: справочное пособие / А.Я. Губергриц, Ю.В. Линевский. – 3-е изд. перераб. и доп. – К.: Издательское объединение «Высшая школа», 1989. – 398 с.
7. Юдина, С. Б. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста: учебное пособие / С.Б. Юдина, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – М.: Издательский центр МарТ, 2001. – 192 с.
8. Теплов, В.И. Физиология питания: учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Изд-торг.корпорация Дашков и К, 2006. – 452 с.
9. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена / А.Н. Мартинчик и др. – 2-е изд. – М.:Издат. центр Академия, Мастерство,2002. – 192 с.
10. Гаврилова, Н.Б. Биотехнология комбинированных молочных продуктов: монография / Н.Б. Гаврилова. – Омск: «Вариант-Сибирь», 2004. – 224 с.

Овсянникова Вера Анатольевна

Инновационный Евразийский университет, Казахстан

Кандидат технических наук, профессор, заведующая кафедрой «Прикладная биотехнология»

140003, Казахстан, г. Павлодар, ул. Ломова, 45, а. 208

Тел. (7182) 34 53 00

E-mail: kaf_pb@ineu.edu.kz

Плеханова Татьяна Сергеевна

Инновационный Евразийский университет, Казахстан

Магистр биотехнологии

140003, Казахстан, г. Павлодар, ул. Академика Сатпаева, 243, кв.21

Тел. (7182) 67 90 17

E-mail: tan-sweety@yandex.ru

V.A. OVSYANNIKOVA, T.S. PLEKHANOVA

QUALITY AND CONSUMER PROPERTIES OF THE NEW SOAR-MILK BEVERAGE FOR SENIOR PEOPLE NUTRITION

The purposeful development and introduction to the diet of senior people of functional foodstuffs that play key role in supporting and normalization of intestines microbiocoenosis and can

reduce negative influence of harmful nutritive factors on health, becomes actual and necessary nowadays.

Keywords: functional foodstuffs, senior people, gerodietetic nutrition, *Lactococcus cremoris*, *Lactococcus lactis*, *Streptococcus thermophilus*.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Valenkevich, L.N. Piwevaritel'naja sistema cheloveka pristarenii / L.N. Valenkevich. – L.: Nauka, 1984. – 224 s.
2. Lazebnik, L.B. Vozrastnye izmenenija piwevaritel'noj sistemy / L.B. Lazebnik // Klinicheskaja gerontologija. – 2000. – № 1. – S. 3- 8.
3. Shtenberg, A.I. Sekrety racional'nogo pitanija ljudej zreloga, pozhilogo i starcheskogo vozrasta / A.I. Shtenberg. – M.: Rismopoligraf, 1992. – 16 s.
4. Pokrovskij, A.A. Besedy o pitanii / A.A. Pokrovskij. – M.: Jekonomika, 1968. – 357 s.
5. Chebotarev, D.F. Geriatrija: uchebnoe posobie / D.F. Chebotarev, V.V. Frol'kis, O.V. Korkushko i dr. – M.: Medicina, 1990. – 240 s.
6. Gubergric, A.Ja. Lechebnoe pitanie: spravochnoe posobie / A.Ja. Gubergric, Ju.V. Linevskij. – 3-e izd. pererab. i dop. – K.: Izdatel'skoe ob#edinenie «Vysshaja shkola», 1989. – 398 s.
7. Judina, S. B. Tehnologija produktov pitanija dlja ljudej pozhilogo i prekonnogo vozrasta: uchebnoe posobie / S.B. Judina, G.I. Kas'janov, A.A. Zaporozhskij. – M.: Izdatel'skij centr MarT, 2001. – 192 s.
8. Teplov, V.I. Fiziologija pitanija: uchebnoe posobie / V.I. Teplov, V.E. Borjaev. – M.: Izd.-torg.korporacija Dashkov i K, 2006. – 452 s.
9. Martinchik, A.N. Fiziologija pitanija, sanitarija i gigiena / A.N. Martinchik i dr. – 2-e izd. – M.:Izdat. centr Akademija, Masterstvo,2002. – 192 s.
10. Gavrilova, N.B. Biotehnologija kombinirovannyh molochnyh produktov: monografija / N.B. Gavrilova. – Omsk: «Variant-Sibir'», 2004. – 224 s.

Ovsyannikova Vera Anatolievna

Innovative University of Eurasia, Kazakhstan

Candidate of technical science, professor, head of the department «Applied Biotechnology»

140003, Kazakhstan, Pavlodar, ul. Lomova, 45, a. 208

Tel. (7182) 34 53 00

E-mail: kaf_pb@ineu.edu.kz

Plekhanova Tatiana Sergeevna

Innovative University of Eurasia, Kazakhstan

Master of biotechnology

140003, Kazakhstan, Pavlodar, ul. Akademika Satpaeva 243, a.21

Tel. (7182) 67 90 17

E-mail: tan-sweety@yandex.ru

УДК 620.2:639.3:001.895

Л.Ю. САВВАТЕЕВА, А.Г. БОРИСОВ, Г.Н. АКИНИН

ОСНОВНЫЕ ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ТОВАРНОЙ ЦЕННОСТИ РЫБЫ

Статья посвящена проблемам разведения и выращивания живой товарной рыбы. Изложены некоторые пути ее мобильной комплексной переработки при производстве инновационных продуктов питания.

Ключевые слова: прудовая товарная рыба, рыба живая, скуля, полуфабрикаты, кулинарные изделия; омагниченная вода.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Савватеева, Л.Ю. Домашние и дикие животные как пищевые ресурсы для потребительской кооперации / Л.Ю. Савватеева, А.А. Кудряшева, Е.И. Лебедев, Е.В.Савватеев. – М: Пищевая промышленность. – 2003. – 417 с.
2. Ershov, A.M. Ecological and Quality Expertise of Fish Products / A.M. Ershov, L.Y. Savvatieva, E.V. Savvatiev, A.A. Kudryashova; translated from Russian by N.V. Tikhonovich. – Norvay: The High North Center for Businesses. – 2007. – 304 p.
3. Борисов, А.Г. Живая рыба – круглый год. /А.Г. Борисов. – Воронеж: Центрально-Черноземное книжное издательство, 1988. – 127 с.

Савватеева Людмила Юрьевна

Белгородский университет кооперации, экономики и права
Доктор технических наук, профессор кафедры «Товароведение продовольственных товаров»
308023, г. Белгород, ул. Садовая, 116 а
Тел. (472) 231 73 49
E-mail: food@bupk.ru

Борисов Александр Гаврилович

ЗАО «Пищекомбинат «Крейдяночка»
Генеральный директор, кандидат технических наук,
заслуженный работник рыбного хозяйства Российской Федерации
308000, г. Белгород, ул. Костюкова, 45, кв. 8.
Тел. (472) 255 80 30
E-mail: food@bupk.ru

Акинин Геннадий Николаевич

Белгородский университет кооперации, экономики и права
Соискатель ученой степени кандидата технических наук
309506, г. Старый Оскол, ул. Пашкова, 44
Тел. 8 910 741 02 44
E-mail: volkova-09@mail.ru

L.Y. SAVVATEEVA, A.G. BORISOV, G.N. AKININ

MAIN DIRECTIONS TO IMPROVE FISH BIOLOGICAL AND COMMODITY VALUE

The paper dwells on the problems of cultivation and growing of live heading fish; provides information on some of the ways of its mobile complete processing while producing innovation food-stuffs.

Keywords: pond heading fish, live fish, semi-finished products, culinary products, magnetized water.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Savateeva, L.Ju. Domashnie i dokie zhivotnye kak piwevye resursy dlja potrebitel'skoj kooperacii / L.Ju. Savvateeva, A.A. Kudrjasheva, E.I. Lebedev, E.V.Savvateev. – M: Piwevaja promyshlennost'. – 2003. – 417 s.
2. Ershov, A.M. Ecological and Quality Expertise of Fish Products / A.M. Ershov, L.Y. Savvatieva, E.V. Savvatiev, A.A. Kudryashova; translated from Russian by N.V. Tikhonovich. – Norvay: The High North Center for Businesses. – 2007. – 304 p.
3. Borisov, A.G. Zhivaja ryba – kruglyj god. /A.G. Borisov. – Voronezh: Central'no-Chernozemnoe knizhnoe izdatel'stvo, 1988. – 127 s.

Savvateeva Ludmila Yuryevna

Belgorod University of Cooperation, Economics and Law
Doctor of technical science, professor at the department of
«Commodity of food products»
308023, Belgorod, ul. Sadovaya, 116 a
Tel. .(472) 231 73 49
E-mail: food@bupk.ru

Borisov Alexander Gavrilovich

Pischekombinat «Kreydyanochka»
Director General, candidate of technical science,
honoured worker of Russian Federation of fish industry
308000, Belgorod, ul. Kostyukova, 45, apt. 8.
Tel. (472) 255 80 30
E-mail: food@bupk.ru

Akinin Gennady Nikolaevich

Belgorod University of Cooperation, Economics and Law
Applicant of the degree of candidate of technical sciences
309506, Stary Oskol, ul. Pashkova, 44
Tel. 8 910 741 02 44
E-mail:volkova-09@mail.ru

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 338.45:005.511(083.92)

С.Ю. ЗОМИТЕВ, С.А. НИКИТИН

АЛГОРИТМ ФОРМИРОВАНИЯ СБАЛАНСИРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

В статье представлены современные подходы к формированию производственной программы предприятия. Разработан алгоритм формирования сбалансированной производственной программы, представляющий собой комплексный подход, в основу которого положено наиболее эффективное использование ресурсов предприятия с целью удовлетворения потребностей рынка и достижения целей предприятия, как в краткосрочном, так и в стратегическом периоде.

Ключевые слова: сбалансированная производственная программа предприятия, стратегическое, тактическое, оперативно-производственное планирование.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Thomas H. Cormen Introduction to Algorithms, Third Edition / Thomas H. Cormen, Charles E. Leiserson, Ronald L. Rivest. – Clifford Stein, September 2009. – 1312 р.
2. Доржиева, Е.В. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности: Курс лекций. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2009. – 180 с.
3. Бухалков, М. И. Внутрифирменное планирование: Учебник / М. И. Бухалков. – М.: ИНФРА-М, 2000. – 392с.
4. Маркова, В.Д. Внутрифирменное планирование / В.Д. Маркова. – М.: Экор, 2004. – 319 с.
5. Ильин, А.И. Экономика предприятия. Краткий курс / А.И. Ильин. – Минск: Новое знание, 2007. – 236 с.
6. Скляренко, В.К. Экономика предприятия / В.К. Скляренко, В.М. Прудников. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 528 с.
7. Капрей, Т.В. Экономика, организация и планирование промышленного производства: Учебное пособие для учащихся ССУЗов / Т.В. Капрей. – Изд. 4-е, доп. и перераб. –Мн.: Дизайн ПРО, 2004. – 328 с.
8. Лихачева, Л.Н. Практикум по применению экономико-математических моделей для формирования продуктовой (производственной) программы коммерческой организации / Л.Н. Лихачева, И.Н. Щепин, О.С. Воищева, С.С. Щекунских. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1999. – 70с.
9. Коно, Т. Стратегия и структура японских предприятий: пер. с англ. / Т. Коно. – М.: Прогресс, 1987. – 384 с.
10. Сиротенко, А.С. Формирование производственной программы предприятия кондитерской промышленности: дис. ...канд. экон. наук. : 08.00.05 / Алексей Сергеевич Сиротенко; [Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухов]. – Белгород, 2010. – 195 с.
11. Берг, Т.И. Инструменты и методы адаптивного планирования производственной программы предприятия (на примере предприятий хлебопекарной промышленности): дис. ... канд. экон. наук: 08.00.05 «Экономика и упр. нар. хоз-вом» / Татьяна Игоревна Берг. – Красноярск, 2004. – 140 с. – Библиогр.: с. 129-140.
12. Ширенбек, Х Экономика предприятия: учебник для вузов / Пер. с нем. под общ. Ред. И.П. Бойко, С.В. Валдайцева, К. Рихтера. – 15-е изд. – СПб.: Питер, 2005. – 848 с.
13. Генова, С.И. Оптимизация процесса планирования ассортимента продукции в рамках маркетинговой деятельности: дис. ... канд. экон. наук.: 08.00.06 «Маркетинг; Логистика» / Светлана Игоревна Генова. – Кинешев, 2006. – 154 с. – Библиогр.: с. 110-120.
14. Драпкина, Г.С. Планирование на предприятии: учебное пособие / Г.С. Драпкина, В.Н. Дикарёв. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 132 с.
15. Грузинов, В.П. Экономика предприятия. Практикум: учебник / В.П. Грузинов, В.Д. Грибов. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2005. – 336 с.
16. Минаев, Э.С. Управление производством и операциями: 17-модульная программа для менеджеров «Управление развитием организаций». Модуль 15 / Э.С. Минаев, Н.Г. Агеева, Дага А. Аббата. – М.: ИНФРА-М, 2000. – 256 с.
17. Устинов, И.Ю. Организация и планирование производства: учебное пособие / И.Ю. Устинов, А.В. Баронин. – Воронеж: ВАИУ, 2008. – 168 с.
18. Стерлигов, Б.И. Экономика, организация и планирование производства молочной промышленности / Б.И. Стерлигов. – М.: Агропромиздат, 1985. – 304 с.

19. Мельник, Е.С. Инструменты внутрифирменного планирования на предприятиях / Е.С. Мельник // Молодой ученый. – 2011. – №9. – С.97-99.
20. Экономика предприятия (фирмы): учебник / под ред. проф. О.И. Волкова и доц. О.В. Девяткина. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 601 с.

Зомитев Станислав Юрьевич

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

Никитин Святослав Аркадьевич

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 45 41 35
E-mail: kafeim@mail.ru

S. YU. ZOMITEV, S.A. NIKITIN

THE BALANCED ENTERPRISE PRODUCTION PROGRAM FORMATION ALGORITHM

Modern approaches to formation of the production program of the enterprise are presented in this article. The algorithm of the balanced program formation that is representing complex approach that contains the most an effective utilization of resources of the enterprise for the purpose of satisfaction of requirements of the market and achievement of the purposes of the enterprise, both in short-term, and in the strategic period is developed.

Keywords: the balanced production program of the enterprise, strategic, tactical, day-to-day production planning.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Thomas H. Cormen Introduction to Algorithms, Third Edition / Thomas H. Cormen, Charles E. Leiserson, Ronald L. Rivest. – Clifford Stein, September 2009. – 1312 p.
2. Dorzhieva, E.V. Organizacija proizvodstva na predprijatijah piwevoj promyshlennosti: Kurs lekcij. – Ulan-Udje: Izd-vo VSGTU, 2009. – 180 s.
3. Buhalkov, M. I. Vnutrifirmennoe planirovanie: Uchebnik / M. I. Buhalkov. – M.: INFRA-M, 2000. – 392s.
4. Markova, V.D. Vnutrifirmennoe planirovanie / V.D. Markova. – M.: Jekor, 2004. – 319 s.
5. Il'in, A.I. Jekonomika predprijatija. Kratkij kurs / A.I. Il'in. – Minsk: Novoe znanie, 2007. – 236 s.
6. Skljarenko, V.K. Jekonomika predprijatija / V.K. Skljarenko, V.M. Prudnikov. – M.: INFRA-M, 2008. – 528 s.
7. Kaprej, T.V. Jekonomika, organizacija i planirovanie promyshlennogo proizvodstva: Uchebnoe posobie dlja uchawihsja SSUZov / T.V. Kaprej. – Izd. 4-e, dop. i pererab. –Mn.: Dizajn PRO, 2004. – 328 s.
8. Lihacheva, L.N. Praktikum po primeneniju jekonomiko-matematicheskikh modelej dlja formirovaniya produktovoj (proizvodstvennoj) programmy kommercheskoj organizacii / L.N. Lihacheva, I.N. Wepin, O.S. Voiweva, S.S. Wekunskikh. – Voronezh: Izd-vo VGU, 1999. – 70s.
9. Kono, T. Strategija i struktura japonskih predprijatij: per. s angl. / T. Kono. – M.: Progress, 1987. – 384 s.
10. Sirotenko, A.S. Formirovanie proizvodstvennoj programmy predprijatija konditerskoj promyshlennosti: dis. ...kand. jekonom. nauk. : 08.00.05 / Aleksej Sergeevich Sirotenko; [Belgorodskij gosudarstven-nyj tehnologicheskij universitet im. V.G. Shuhov]. – Belgorod, 2010. – 195 s.
11. Berg, T.I. Instrumenty i metody adaptivnogo planirovaniya proizvodstvennoj programmy predprijatija (na primere predprijatij hlebopекarnoj promyshlennosti): dis. kand. jekon. nauk: 08.00.05 «Jekono-mika i upr. nar. hoz-vom» / Tat'jana Igorevna Berg. – Krasnojarsk, 2004. – 140 s. – Bibliogr.: s. 129-140.
12. Shirenbek, H Jekonomika predprijatija: uchebnik dlja vuzov / Per. s nem. pod obw. Red. I.P. Bojko, S.V. Valdajceva, K. Rihtera. – 15-e izd. – SPb.: Piter, 2005. – 848 s.
13. Genova, S.I. Optimizacija processa planirovaniya assortimenta produkciu v ramkah marketingovoj dejatel'nosti: dis. kand. jekon. nauk.: 08.00.06 «Marketing; Logistika» / Svetlana Igorevna Genova. – Kishinev, 2006. – 154 s. – Bibliogr.: s. 110-120.

14. Drapkina, G.S. Planirovanie na predprijatiu: uchebnoe posobie / G.S. Drapkina, V.N. Dikarjov. – Kemerovo: Kemerovskij tehnologicheskij institut piwevoj promyshlennosti, 2006. – 132 s.
15. Gruzinov, V.P. Jekonomika predprijatija. Praktikum: uchebnik / V.P. Gruzinov, V.D. Gribov. – 3-e izd., pererab. i dop. – M.: Finansy i statistika, 2005. – 336 s.
16. Minaev, Je.S. Upravlenie proizvodstvom i operacijami: 17-modul'naja programma dlja menedzherov «Upravlenie razvitiem organizacii». Modul' 15 / Je.S. Minaev, N.G. Ageeva, Daga A. Abbata. – M.: INFRA-M, 2000. – 256 s.
17. Ustinov, I.Ju. Organizacija i planirovanie proizvodstva: uchebnoe posobie / I.Ju. Ustinov, A.V. Baronin. – Voronezh: VAIU, 2008. – 168 s.
18. Sterligov, B.I. Jekonomika, organizacija i planirovanie proizvodstva molochnoj promyshlennosti / B.I. Sterligov. – M.: Agropromizdat, 1985. – 304 s.
19. Mel'nik, E.S. Instrumenty vnutrifirmennogo planirovaniya na predprijatijah / E.S. Mel'nik // Molodoj uchenyj. – 2011. – №9. – S.97-99.
20. Jekonomika predprijatija (firmy): uchebnik / pod red. prof. O.I. Volkova i doc. O.V. Devjatkina. – 3-e izd., pererab. i dop. – M.: INFRA-M, 2007. – 601 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
Tel. (4862) 54 06 58
E-mail: sz_mail@inbox.ru

Nikitin Svyatoslav Arkadievich

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, professor at the department of «Economics and Management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 45 41 35
E-mail: kafeim@mail.ru

КОНКУРЕНТНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СИРОПОВ

В статье приводится методология оценки конкурентного потенциала функциональных пищевых продуктов тремя методами: полной оценки конкурентного потенциала по шкале отношений, которая имеет наиболее ценные метрологические свойства; методом ранжирования конкурентоспособности по шкале порядка (уровням качества, в баллах), когда конкурентный потенциал определяется суммированием баллов по всем показателям; оценки конкурентного потенциала по интегральному показателю (по экономическим показателям).

Ключевые слова: конкурентный потенциал, конкурентоспособность, шкала отношений, шкала порядка (уровней качества), показатели назначения, показатели социального назначения, показатели надежности, патентно-правовые показатели, эргономические показатели.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Андрианов, В.Д. Конкурентоспособность России в мировой экономике / В.Д. Андрианов // Маркетинг. – 1999. – №2. – С.3-19.
2. Лифиц, И.М. Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг / .М. Лифиц. – М.: Юрайт-Издат, 2004. – 335 с.
3. Фатхутдинов, Р.А. Конкурентоспособности организаций в условиях кризиса: экономика, маркетинг, менеджмент / Р.А. Фатхутдинов. – М.: Меркетинг, 2002. – 892 с.

Евдокимова Оксана Валерьевна

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

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

Марков Владимир Владимирович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Приборостроение, метрология и сертификация»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41 98 76
E-mail: pms35@ostu.ru

O.V. EVDOKIMOVA, T.N. IVANOVA, V.V. MARKOV

COMPETITIVE POTENTIAL OF FUNCTIONAL SYRUP

In article the methodology of an estimation of competitive potential of functional foodstuff is resulted by three methods: a full estimation of competitive potential on a scale of relations which has the most valuable metrological properties; a method of ranging of competitiveness on an order

scale (to degrees of quality, in points) when the competitive potential is defined by summation of points on all indicators; estimations of competitive potential on an integrated indicator (on economic indicators).

Keywords: competitive potential, competitiveness, a scale of relations, a scale of an order (degrees of quality), appointment indicators, indicators of social appointment, reliability indicators, patentno-legal indicators, ergonomic indicators.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Andrianov, V.D. Konkurentosposobnost' Rossii v mirovoj jekonomike / V.D. Andrianov // Marke-ting. – 1999. – №2. – S.3-19.
2. Lific, I.M. Formirovanie i ocenka konkurentosposobnosti tovarov i uslug / .M. Lific. – M.: Jurajt-Izdat, 2004. – 335 s.
3. Fathutdinov, R.A. Konkurentosposobnosti organizacii v uslovijah krizisa: jekonomika, marketing, me-nedzhment / R.A. Fathutdinov. – M.: Merketing, 2002. – 892 s.

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
Tel. (4862) 76 29 57, (4862) 41 98 99
E-mail: ivanova@ostu.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
Tel. (4862) 41 98 99
E-mail: ivanova@ostu.ru

Markov Vladimir Vladimirovich

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the
department of «Instrumentation, metrology and certification»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41 98 76
E-mail: pms35@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).
- 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:

ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК»
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 Госуниверситета - УНПК
302030, г. Орел, ул. Московская, 65.