

Содержание

Научные основы пищевых технологий

<i>Корячкина С.Я., Кузнецова Е.А.</i> Изменение состояния липидного комплекса зерна злаковых культур при подготовке к производству зерновых хлебобулочных изделий	3
<i>Артемова Е.Н., Ушакова С.Г.</i> Обоснование возможности использования кукурузной муки в технологии заварного полуфабриката	9
<i>Ерёмкина О.Ю.</i> Функциональные свойства кисломолочных напитков	13
<i>Березина Н.А., Бобров А.В.</i> Исследование влияния физически обработанной воды на хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	16
<i>Лунёва О.Н.</i> Исследование сохраняемости йода при различных способах внесения йодказеина в молочную основу	19
<i>Румянцева В.В., Ковач Н.М.</i> Исследование влияния ферментативного гидролиза на биологическую ценность ячменя	23
<i>Осипова Г.А.</i> Влияние улучшителя Pastazym на свойства клейковинных белков пшеничной муки и качество макронных изделий	26
<i>Куценко С.А., Винокуров А.Ю.</i> Оптимизация технологии модифицированных крахмалов и оценка их потребительских свойств	30
<i>Загурский И.Н., Верижникова М.Ю.</i> Методы разделения жидких растворов, применяемые в пищевой промышленности	33

Продукты функционального и специализированного назначения

<i>Симоненкова А.П.</i> Применение толокна овсяного в качестве стабилизатора в технологии взбивных молочных продуктов	37
<i>Мартынова О.В.</i> Технологические особенности производства составного молочного продукта с использованием электрохимической активации	40
<i>Рязанова О.А., Пирогова О.О.</i> Роль биологически активных добавок в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний	47
<i>Полякова Е.Д., Заикина М.А.</i> Инновационная технология производства диабетического печенья	51
<i>Матвеева Т.В., Лазарева Т.Н.</i> Применение пищевых волокон Beneo™ Synergy для производства бисквитных полуфабрикатов функционального назначения	56

Товароведение пищевых продуктов

<i>Челнакова Н.Г., Гурьянов Ю.Г.</i> Актуальные вопросы товароведения: рынок БАД, качество и безопасность	61
<i>Сафьянов Д.А., Латков Н.Ю.</i> Товарная экспертиза генетически модифицированных источников пищи	65
<i>Левгерова Н.С.</i> Пригодность плодовых и ягодных культур для сокового производства	71

Экология и безопасность пищевых продуктов

<i>Пчеленок О.А., Козлова Н.М.</i> Экологические аспекты снижения поступления радионуклидов в растительную продукцию	78
<i>Новикова Т.Н., Служкина И.А.</i> Влияние нетрадиционного сырья на качество и безопасность пищевых продуктов	82
<i>Загурская И.Н.</i> Применение метода обратного осмоса для очистки сточных вод	87

Исследование рынка продовольственных товаров

<i>Иванова Т.Н.</i> Глобализация продовольственного обеспечения: пути решения продовольственной безопасности	90
<i>Ушакова И.В.</i> Состояние и перспективы развития российского рынка чая	97
<i>Новикова Е.В.</i> Состояние пищевой промышленности регионов Центрального федерального округа	100
<i>Зомитев С.Ю.</i> Рынок молочной продукции: конкуренция и типы игроков	104

Экономические аспекты производства продуктов питания

<i>Жданова И.В.</i> Управление и планирование рекламной деятельности на предприятиях молочной промышленности	109
<i>Евдокимова О.В.</i> Механизмы инновационно-инвестиционных процессов формирования потребительского рынка функциональных продуктов питания	113
<i>Зомитева Г.М.</i> Сравнительный анализ позиции торговых марок на рынке молочной продукции	116

Редакционный совет:

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

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

Борзенков М.И. канд. техн. наук, доц.

Колчунов В.И. д-р техн. наук, проф.

Попова Л.В. д-р экон. наук, проф.

Степанов Ю.С. д-р техн. наук, проф.

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

Новиков А.Н. д-р техн. наук, проф.

Иванова Т.Н. д-р техн. наук, проф.

Астафичев П.А. д-р юрид. наук, проф.

Киричек А.В. д-р техн. наук, проф.

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.

Дунченко Н.И. д-р техн. наук, проф.

Елисеева Л.Г. д-р техн. наук, проф.

Савватеева Л.Ю. 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.

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

Черных В.Я. д-р техн. наук, проф.

Ответственный за выпуск:

Новицкая Е.А.

Адрес редакции:

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

www.ostu.ru

E-mail: fpbit@mail.ru

Contents

Scientific basis of food technologies

<i>Kuznetsova E.A., Koryachkina S. Ya. Changes in grain lipidic complex state of grain crops at preparations for grain bakery product manufacture</i>	3
<i>Artyomova E.N., Ushakova S.G. Possibility substantiation of corn meal application in boiled semi-finished product technology</i>	9
<i>Eremina O.Yu. Functional properties of fermented dairy drinks</i>	13
<i>Berezina N.A., Bobrov A.V. Effect research of physically processed water upon quality of bread made of rye and wheat flour mixture</i>	16
<i>Lunyova O.N. Iodine shelf life researches at various ways of iodine-casein applications in milk base</i>	19
<i>Rumyantseva V.V., Kovach N.M. Analysis of enzymic hydrolysis effect upon biological value of barley</i>	23
<i>Osipova G.A. Influence of conditioner «Pastazym» on properties of wheat flour gluten protein and pasta quality</i>	26
<i>Kutsenko S.A., Vinokurov A.Yu. Technology optimization for modified starches and assessment of their consumer properties</i>	30
<i>Zagursky I.N., Verizhnikova M.Yu. Methods for separation of liquid solutions used in food industry</i>	33

Products of functional and specialized purpose

<i>Simonenkova A.P. Use of oatmeal as stabilizer in technology of whipped dairy produce</i>	37
<i>Martynova O.V. Technological features of compound dairy produce with use of electrochemical activation</i>	40
<i>Ryazanova O.A., Pirogova O.O. Role of biologically active additives in preventive measures against alimentary dependent diseases</i>	47
<i>Polyakova E.D., Zaikina M.A. Innovation technique for diabetic biscuit manufacturing</i>	51
<i>Matveyeva T.V., Lazareva T.N. Application of Beneo™ Synergy food fibres for of biscuit half-finished product manufacture with functional purpose</i>	56

The study of merchandise of foodstuffs

<i>Chelnakova N.G., Guryanov Yu.G. Pressing questions in commodity research: market of biologically active additives, quality and safety</i>	61
<i>Safyanov D.A., Latkov N.Yu. Commodity examination of genetically modified food sources</i>	65
<i>Levergerova N.S. Suitability of fruit and berries for juice production</i>	71

Ecology and safety of foodstuffs

<i>Pchelenok O.A., Kozlova N.M. Ecological aspects for radionuklid content decrease in vegetable produce</i>	78
<i>Novikova T.N., Shukina I.A. Unconventional raw material effect on food quality and safety</i>	82
<i>Zagurskaya I.N. Reverse osmosis application for wastewater treatment</i>	87

Market study of foodstuffs

<i>Ivanova T.N. Food supply globalization: ways for food safety solution</i>	90
<i>Ushakova I. V. State and prospects of development of tea market in Russia</i>	97
<i>Novikova E.V. State of food industry of regions in the Central Federal district</i>	100
<i>Zomitev S.Yu. Market of dairy products: competition and types of players</i>	104

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

<i>Gdanova I.V. Management and planning advertising campaign at enterprises of dairy industry..</i>	109
<i>Evdokimova O.V. Mechanisms of innovation-investment processes in forming of functional food consumer market</i>	113
<i>Zomiteva G.M. Comparative analysis of brands position in market of dairy produce</i>	116

Editorial council:

Golenkov V.A. Doc. Sc. Tech., Prof.,
president

Radchenko S.Y. Doc. Sc. Tech., Prof.,
vice-president

Borzenkov M.I. Candidat Sc. Tech.,
Assistant Prof.

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

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

Stepanov Y.S. Doc. Sc. Tech., Prof.

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

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

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

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

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

Editorial Committee

Editor-in-chief

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

Editor-in-chief Assistants:

Zomiteva G.M. Candidate Sc. Ec.,
Assistant Prof.

Artemova E.N. Doc. Sc. Tech., Prof.

Koryachkina S.Ya. Doc. Sc. Tech.,
Prof.

Members of the Editorial Committee

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

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

Eliseeva L.G. Doc. Sc. Tech., Prof.

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

Koryachkin V.P. Doc. Sc. Tech.,
Prof.

Kutsenko S.A. Doc. Sc. Tech., Prof.

Nikolaeva M.A. Doc. Sc. Tech.,
Prof.

Poznyakovskij V.M. Doc. Sc. Tech.,
Prof.

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

Chernikh V.Ya. Doc. Sc. Tech., Prof.

Responsible for edition:

Novitskaya E.A.

Address

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

УДК 612.395.2:642.58

С.Я. КОРЯЧКИНА, Е.А. КУЗНЕЦОВА

ИЗМЕНЕНИЕ СОСТОЯНИЯ ЛИПИДНОГО КОМПЛЕКСА ЗЕРНА ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР ПРИ ПОДГОТОВКЕ К ПРОИЗВОДСТВУ ЗЕРНОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Приведены результаты исследований влияния ферментативной обработки при замачивании зерна пшеницы, ржи и тритикале на изменение фракционного и жирнокислотного состава липидов. Показано, что применение целлюлаз при подготовке зерна к производству зернового хлеба приводит к преобладанию гидролитических процессов, приводящих к накоплению продуктов гидролиза триглицеридов.

Ключевые слова: зерно, фракционный и жирнокислотный состав липидов, целлюлазы, зерновой хлеб.

The results of researches of enzymatic processing effect upon changes in fractional and fatty-acid composition of lipids at wheat, rye and triticale grain soaking are shown. It is shown that the application of cellulose at the grain preparation for cereals production results in the predominance of hydrolytic processes giving rise to the hydrolysate accumulation – triglycerides.

Key words: grain, fractional and fatty-acid composition of lipids, cellulose, cereals.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Казаков, Е.Д. Биохимия зерна и хлебопродуктов. / Е.Д.Казаков, Г.П. Карпиленко. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 510 с.
2. Нечаев, А.П. Липиды зерна. / А.П. Нечаев, Ж.Я. Сандлер – М.: Колос –1975. - 159 с.
3. Братерский, Ф.Д. Ферменты зерна. / Ф.Д. Братерский - М.: Колос, 1994. - 196 с.
4. Шевцов, А.А. Влияние рН и температуры на активность и устойчивость липазы и липоксигеназы зародышей семян пшеницы. / А.А. Шевцов, Т.В. Зяблова, В.С. Капранчиков, О.А. Бондаренко //Биотехнология. - 2005. - №3. - С.42-47.
5. Кислухина, О.В. Ферменты в производстве пищи и кормов. / О.В. Кислухина – М.: ДеЛи принт, 2002. - 335 с.
6. Mounfield, J.D. The proteolytic enzymes of sprouted wheat / J.D. Mounfield //Biochem. - J., 1978. - v.30. - p.1778.

Кузнецова Елена Анатольевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Канд. биол. наук, доцент кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 419887
E-mail: hleb.ostu.ru

Корячкина Светлана Яковлевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Д-р техн. наук, проф., зав. кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 419887 E-mail: hleb.ostu.ru

УДК 664.651

Е.Н. АРТЕМОВА, С.Г. УШАКОВА

ОБОСНОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КУКУРУЗНОЙ МУКИ В ТЕХНОЛОГИИ ЗАВАРНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Рассмотрена возможность применения кукурузной муки в технологии заварного полуфабриката. Исследовано качество заварного полуфабриката с кукурузной мукой. Установлено, что замена пшеничной муки на кукурузную до 50 %, не меняя технологии, позволяет получить заварной полуфабрикат высокого качества.

Ключевые слова: заварной полуфабрикат, кукурузная мука, влажность, удельный объем, пищевая ценность.

The possibility of corn meal application in boiled semi-finished product technology is considered. The quality of boiled semi-finished product with corn meal has been researched. It is defined that the substitution of wheat flour for corn meal up to 50% without technology changes allows manufacturing a boiled semi-finished product of high quality.

Key words: boiled semi-finished product, corn meal, humidity, specific volume, food value.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 Новоселов, С. И. Использование кукурузы в пищевой промышленности / С. И. Новоселов // Пищевая промышленность. – 2003. - №1. - С. 103 -105
- 2 Лурье, И.С. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве: Учебник для студентов высших учебных заведений. / И.С. Лурье– М.: Колос, 2001. – 352 с.
- 3 Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы. Содержание основных пищевых веществ в энергетической ценности пищевых продуктов. Под ред. проф. д-ра тех. наук И.М. Скурихина, проф. д-ра мед. наук М.Н. Волгарева–2-е изд., перераб и доп. - М.: ВО «Агропролиздат», 1987,- 224 с.
- 4 Артемова, Е.Н. Растительные добавки в технологии пищевых продуктов: монография. / Е.Н. Артемова, З.В. Василенко– Орел: ОрелГТУ, 2004. – 244 с.
- 5 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 294 с.

Артемова Елена Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г.Орел
Д-р техн. наук, проф., зав кафедрой «Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41-98-61
E-mail: turizm@ostu.ru, pitanie@ostu.ru

Ушакова Светлана Геннадьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г.Орел
Старший преподаватель кафедры «Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41-98-61
E-mail: turizm@ostu.ru, pitanie@ostu.ru

О.Ю. ЕРЕМИНА

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

Приведены результаты разработки научно обоснованных рецептур кисломолочных напитков с добавлением крупяных концентратов. Разработаны рецептуры напитков на основе варенца, йогуртов, кефирные напитки. В качестве зернового сырья использованы концентраты гречневой крупы, пшена и овсяной крупы. Анализ пищевой ценности разработанных кисломолочных напитков показал, что их употребление в количестве 200 мл/сутки покрывает потребность в кальции на 30-34%, в фосфоре - на 14-20%, в магнии - на 14-16%, в калии - на 12-14%, в витаминах В1 - на 10,5-12%, В2 - 18-21%. Полученные результаты легли в основу технической документации на новые продукты.

Ключевые слова: кисломолочные напитки, пребиотики, крупяные концентраты.

The results of the developments in the matter of scientifically well-grounded fermented dairy drink compositions with the addition of groats food concentrates are shown. The compositions for drinks based on varenets, yoghurt, and kefir are developed. As a grain raw material there were used concentrates of buckwheat, millet, and oatmeal. The analysis of the nutritive value of developed fermented drinks has shown that their use in a quantity of 200 ml/day covers the requirements in calcium by 30-34%, in phosphorus by 14-20%, in magnesium by 14-16%, potassium by 12-14%, in vitamins: B1 by 10.5%, B2 by 18-21%. The results obtained underlie in technical documentation for new products.

Key words: fermented dairy drinks, pre-biotics, grain concentrates.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Иванова, Т.Н. Разработка научно-обоснованных рецептур и технологий концентратов из крупяных экстрактов / Т.Н. Иванова, О.Ю. Еремина // Известия ОрелГТУ. Серия «Легкая и пищевая промышленность». 2006. - №3-4. - С.43-47.
2. Еремина, О.Ю. Миграционные свойства аминокислот зернопродуктов / О.Ю. Еремина, Т.Н. Иванова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2003. - № 3. - С. 51-53.
3. Еремина, О.Ю. Исследование миграционных свойств витаминов некоторых круп // Сборник научных трудов Второй Всероссийской научно-практической конференции «Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, качество и безопасность товаров и услуг» (5 апреля 2007 г.). - Тюмень: ТюмГНГУ, 2007. - С. 32- 35.
4. Еремина, О.Ю. Миграция минеральных элементов в процессе экстрагирования круп // Тезисы международной научно-практической конференции «Инновации и бизнес» (20 апреля 2007 г.) – Орел: ОрелГИЭТ, 2007 г. - С. 123-125.
5. Иванова, Т.Н. Крупяные экстракты как основа для безалкогольных напитков / Т.Н. Иванова, О.Ю. Еремина // Всероссийская научная молодежная конференция с международным участием «Биологически активные добавки и здоровое питание». - Улан-Удэ, 2001. – С.94.
6. Иванова, Т.Н. Органолептическая оценка качества крупяных концентратов, сиропов и напитков на их основе / Т.Н. Иванова, О.Ю. Еремина // Материалы научно-практической конференции с международным участием «Товароведение в XXI веке». - Новосибирск, 20-22 ноября, 2002 г. – С. 100-101.

Еремина Ольга Юрьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел

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

г.Орел, Карачевское шоссе, 11, кв. 22

Тел. 89051690372

E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 664.661.016

Н.А. БЕРЕЗИНА, А.В. БОБРОВ

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ФИЗИЧЕСКИ ОБРАБОТАННОЙ ВОДЫ НА ХЛЕБА ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

В статье описываются исследования влияния пшенной муки на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.

Ключевые слова: хлеб, мука, активированная вода.

In the paper there are described researches of millet flour effect upon the quality of bakery products made of rye and wheat flour.

Key words: bread, flour, activated water.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Березина Н.А. Использование вторичного сырья производства кукурузного крахмала в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки [Текст] / Н.А. Березина // Сборник материалов X Всероссийского форума молодых ученых и студентов «Конкурентоспособность предприятий меняющейся России» 24-26 апреля 2007/ Отв. за выпуск В.П. Иваницкий: В 4 ч. - Екатеринбург: Изд-воУрал. Гос. Экон.ун-та, 2007. Ч. 4. - С. 10.
2. Бобров А.В. Полевые информационные взаимодействия/А.В. Бобров - Орел: ОрелГТУ, 2003. - 569 с.

Березина Наталья Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел

Канд. техн. наук, доцент кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

302030, г. Орел, пер. Новосильский, д. 2А. кв. 6,

Тел. (4862) 419887

E-mail: hleb.ostu.ru

Бобров Андрей Владимирович

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел

Канд. биол. наук, доцент кафедры «Приборостроение, метрология и сертификация», заведующий лабораторией излучений информационных полей

302020, г. Орёл, Наугорское шоссе, 29,

Тел. (4862)41-98-76

УДК 637.146:612.392.64

О.Н. ЛУНЁВА

ИССЛЕДОВАНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ЙОДА ПРИ РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБАХ ВНЕСЕНИЯ ЙОДКАЗЕИНА В МОЛОЧНУЮ ОСНОВУ

В данной статье рассматриваются вопросы сохранения йода при различных способах внесения йодсодержащих добавок в молочную основу. Приведены вольтамперограммы изменения йода в процессе сквашивания и вольтамперограммы изменения содержания йодированной добавки при различных концентрациях сахарного сиропа.

Ключевые слова: йод, творожная паста, обезжиренное молоко.

In this paper the matters of iodine preservation at various ways of iodine-containing additives application in a milk base are considered. Volt-ampere programs of iodine changes in the course of ripening and volt-ampere programs of changes in an iodinated additive content at various concentrations of sugar syrup are shown.

Key words: iodine, cottage cheese (curds) paste, non-fat milk.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Студеникина, Л. Йодказеин - новый путь решения проблемы йодной недостаточности / Л. Студеникина, Т. Демьяненко // Медицинская газета. - 1999. - № 91. - С.10.
2. Сухинина, Г.И. Йод и его значение в питании человека / Г.И. Сухинина, С.Ю. Бондарев, В.М. Позняковский // Вопросы питания. - 1995. - № 3. - С.12-15.
3. Цыб, А.Ф. Биологически активная пищевая добавка-обоганитель «Йодказеин» / А.Ф. Цыб, В.Г. Скворцов, В.В. Шахтарин // Пищевая промышленность. - 2001. - № 1.- С.46 - 47.
4. Цыб, А.Ф. Продукты с нетрадиционными биологически активными добавками / А.Ф. Цыб, Р.А. Родиев, Н.И. Бевз // Молочная промышленность. – 1999. - № 11. - С.11 - 12.

Лунева Ольга Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г Орел

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе 29, ауд. 219 л

Тел.(4862) 41-98-99

E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 664. 786. 004. 17

В.В. РУМЯНЦЕВА, Н.М. КОВАЧ

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА НА БИОЛОГИЧЕСКУЮ ЦЕННОСТЬ ЯЧМЕНЯ

В настоящее время ферментные препараты стали мощным средством трансформации практически любых продуктов. Применение ферментного препарата целлюлолитического действия - «Фунгамил 2500 SG» позволяет повысить выход готовой продукции при переработке ячменя (выход продукта – 91 %) и получить продукт с высокой биологической ценностью по сравнению с традиционными продуктами переработки ячменя.

Ключевые слова: ферментный препарат, ячмень, биомодификация, гидролизат, биологическая ценность.

At present time the enzymatic agents became a powerful tool of transformation for practically all products. The application of the enzymatic agent of cellulolytic activity «Fungamil 2500 SG» allows increasing integrated product yield at barley processing (product yield – 91%) and manufacturing products with a high biological value in as compared with common products of barley processing.

Key words: enzymatic agent, barley, biomodification, hydrolyzate, biological value.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Фелорченко, С.Ф. Исследование влияния различных способов гидротермической обработки ячменя на биологические свойства перловой крупы: 05.18.15 «Технология продуктов общ. пит. и товароведение прод. товаров» : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд.тех.наук. – М.: 1974. - 21с.
2. Залеская, Е.В. Исследование влияние гидротермической обработки гречихи на аминокислотный состав белков гречневой крупы и каши. / Е.В. Залеская, Е.М. Мельников, А.П. Нечаев // Реферативный сборник «Мукомольно-крупяная промышленность». ЦНИИТЭИ Минзага СССР. - Москва, 1976.- Вып.3. - С. 23-26.
3. Мельников, Е.М. Исследование влияние гидротермической обработки риса на аминокислотный состав белков крупы и каши. / Е.М. Мельников // Научно-технический сборник «Мукомольно-крупяная промышленность». ЦНИИТЭИ Минзага СССР. - Москва, 1977. – Вып.3. - С. 18-19.
4. Покровский, А.Л. Физико-биохимические аспекты питания и пищевая промышленность. Том 3. Прикладная биохимия и микробиология. / А.Л. Покровский– М.: 1967. - С. 513-525.
5. Кретович, В.Л. Взаимодействие аминокислот и сахаров при повышенных температурах. Том 13. Биохимия. / В.Л. Кретович – М.: 1946. - С. 508-512.

Румянцева Валентина Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет, г. Орел

Канд. техн. наук, доцент кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

г. Орел, ул. 5-Августа, д. 19, кв. 24

Тел. (0862)55-61-17

E-mail: hleb.ostu.ru

Ковач Надежда Михайловна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет, г. Орел

Аспирант кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29

Тел. (4862) 41-98-87

E-mail: hleb.ostu.ru

УДК 664.69-021.465

Г.А. ОСИПОВА

ВЛИЯНИЕ УЛУЧШИТЕЛЯ PASTAZUM НА СВОЙСТВА КЛЕЙКОВИННЫХ БЕЛКОВ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ И КАЧЕСТВО МАКРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Статья посвящена исследованию влияния улучшителя немецкой фирмы Muhlenchemie на качество основного сырья, используемого в макаронном производстве, и, как следствие, на качество готовых макаронных изделий. Установлено, что макаронные изделия, приготовленные из пшеничной хлебопекарной муки с использованием улучшителя Pastazum, обладают более высоким качественными характеристиками, что свидетельствует о положительном эффекте использования данного улучшителя при производстве макаронных изделий из хлебопекарной муки.

Ключевые слова: макаронные изделия, улучшители, пшеничная хлебопекарная мука.

This paper is devoted to the analysis of the effect of the conditioner produced by German company «Muhlenchemie» upon the quality of the basic raw material used in pasta manufacturing and, as a consequence, upon macaroni product quality. It is defined that pasta made of wheat bakery flour with the use of Muhlenchemie conditioner possesses better qualitative properties that are the evidence of a positive effect of this conditioner application in macaroni products manufactured of baking flour.

Key words: pasta, conditioner, wheat baking flour.

Осипова Галина Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология хлебопекарного,
кондитерского и макаронного производства»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41-98-87
E-mail: hleb.ostu.ru

С.А. КУЦЕНКО, А.Ю. ВИНОКУРОВ

ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИИ МОДИФИЦИРОВАННЫХ КРАХМАЛОВ И ОЦЕНКА ИХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ

В статье рассматриваются вопросы формирования конкурентоспособности модифицированного крахмала. Авторы указывают, что себестоимость определяет успех модифицированного крахмала у потребителей. Стоимость готовой продукции формируется за счет расхода модифицирующих реагентов, а также за счет эффективности их использования. Поэтому верный путь производства конкурентоспособного продукта – оптимизация технологии производства.

Ключевые слова: модифицированные крахмалы, катионный крахмал, алкилирование, конкурентоспособность, степень замещения, степень использования.

In the paper the problems of modified starch competitive capacity formation are considered. The authors point out that the prime cost defines the success of modified starch among consumers. The cost of integrated products is formed at the expense of modifying reagent consumption and also at the expense of the effectiveness of their use. Hence, the correct way for competitive product manufacturing consists in the optimization of production techniques.

Key words: modified starches, cationic starch, alkylation, competitiveness, substitution degree, application degree.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гулюк, Н.Г. Пути развития крахмалопаточной отрасли / Н.Г. Гулюк // Пищевая промышленность, - 2008. - №2. - С.48-50
2. Жушман, А.И. Модифицированные крахмалы. / А.И. Жушман - М.: Пищепромиздат, 2007. - 236 с.
3. Трегубов, Н.Н. Технология крахмала и крахмалопродуктов. / Н.Н. Трегубов, Е.Я. Жарова, А.И. Жушман, Е.К. Сидорова – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 472 с.
- 4 Low pH preparation of cationic starches and flours: пат. 4127563 США, МКИ C08B 31/12. / Rankin John C., (США), Phillips Bliss S. (США), The United States of America as represented by the Secretary of (США). – Заявл., 29.06.77, Оpubл. 28.11.78. - 4с.
- 5 Process for making cationic starch: пат. 4050242 США, МКИ C08B 31/00. / Tasset EL. (США), General Electric Company (США). – Заявл., 01.12.75, Оpubл. 27.09.77. – 3 с..

Куценко Станислав Алексеевич

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Доктор технических наук, профессор, зав. кафедрой «Химия»
302028, г. Орел, ул. Пионерская, д.6, кв.26
Тел. (4862) 419892
E-mail: chemistry@ostu.ru

Винокуров Андрей Юрьевич

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Студент 5 курса, специальность 080401 «Товароведение и экспертиза товаров»
302038, г. Орел, ул. Раздольная, д.68, кв.14,
Тел. (4862) 419892

УДК 663.048+664.048] (062)

И.Н. ЗАГУРСКИЙ, М.Ю. ВЕРИЖНИКОВА

МЕТОДЫ РАЗДЕЛЕНИЯ ЖИДКИХ РАСТВОРОВ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В данной статье идет речь о наиболее распространенных методах разделения жидких однородных растворов - перегонке и ректификации. Рассмотрена основа этих методов и их применение в пищевой промышленности.

Ключевые слова: растворы, перегонка, ректификация, пищевая промышленность.

In the paper the matter concerns the most common methods of homogeneous grouts separation – distillation and rectification. The basis of these methods and their use in food industry are considered.

Key words: solutions, distillation, rectification, food industry.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Зимон, А.Д. Физическая химия. / А.Д. Зимон, Н.Ф. Лещенко - М.:«Химия», 2000 г., - 316 с.
2. Коган, В.Б. Азеотропная и экстрактивная ректификация./ В.Б. Коган - М.:«Химия», 1971 г., - 432 с.
3. Петлюк, Ф.Б. Оптимальные схемы ректификации многокомпонентных смесей / Ф.Б. Петлюк, В.М. Платонов, В.С. Аветьян // Химическая промышленность. – 1966. - №11. - С. 65-68.
4. Тимошенко, А.В. Синтез оптимальных схем ректификации, состоящих из колонн с различным числом секций. / А.В. Тимошенко, О.Д. Паткина, П.А. Серафимов // ТОХТ. –2001г. - т 35 №5 - С.485-491.
5. Евсракова, К.И. Физическая и коллоидная химия/ К.И. Евсракова, А.А. Купина - Москва «Высшая школа», 1990. – 451 с.

Загурский Иван Ничеславович

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Химия»
Тел. (4862) 41-98-92
E-mail: chemistry@ostu.ru

Верижникова Марина Юрьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Студент специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»
302040, г. Орел, ул. М. Горького, д. 60, кв.74
Тел. 89192522276

УДК 63.637.13+664.785.8

А.П. СИМОНЕНКОВА

**ПРИМЕНЕНИЕ ТОЛОКНА ОВСЯНОГО В КАЧЕСТВЕ
СТАБИЛИЗАТОРА В ТЕХНОЛОГИИ ВЗБИВНЫХ
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Рассматриваются химический состав и функциональные свойства толокна, используемого в качестве стабилизатора при производстве взбивных молочных продуктов. Толокно обладает рядом полезных свойств, имеет высокую пищевую ценность, применяется в диетическом и детском питании.

Ключевые слова: толокно, стабилизатор, взбивные молочные продукты.

The chemical composition and the functional properties of oatmeal used as a stabilizer in manufacturing whipped dairy produce is considered. The oatmeal possesses a number of useful properties, has a high food value, it is used in dietary and children's food.

Key words: oatmeal (oat flour), stabilizer, whipped dairy produce.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Арсеньева, Т.П. Справочник технолога молочного производства / Т.П. Арсеньева - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003.-184с.
2. Боровикова, Л.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие для торговых вузов / Л.А. Боровикова - М.: Экономика, 1988.-352с.
3. Горпинченко, Т. Качество овса продовольственного назначения / Т. Горпинченко, З. Аниканова // Хлебопродукты, - 1996, - №6.- С.11.
4. Мельников, Е. Толокно - ценный пищевой продукт / Е.Мельников, С.Краус // Хлебопродукты. - 2000.- №3.-С. 12.
5. Иванов, В.П. Стабилизаторы. Краткая химическая энциклопедия / В.П. Иванов. - М.: Советская энциклопедия, 1965, - том 4, - С.238
6. Измайлова, В.Н. Структурообразование в белковых системах / В.Н. Измайлова, П.А. Ребиндер. – М.: Наука, 1974. – 258с.

Симоненкова Анна Павловна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе 29, ауд. 219 л

Тел.(4862) 41-98-99

E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 637.14.073+543.6+339.14

О.В. МАРТЫНОВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА СОСТАВНОГО МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭЛЕКТРОХИМИЧЕСКОЙ АКТИВАЦИИ

Разработка обогащенного составного молочного продукта на основе молока обезжиренного направлена на использование процесса электрохимической активации, что позволит расширить и совершенствовать существующий на потребительском рынке ассортимент молочных продуктов.

Ключевые слова: электрохимическая активация, составной молочный продукт.

The development of a fortified compound dairy product on the basis of non-fat milk is directed to the use of electrochemical activation process that allows widening and updating dairy produce stock existing in the consumers' market.

Key words: electrochemical activation, compound milk product.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алехин С.А. Новая технология регулирования кислотности молока и жидких пищевых продуктов с использованием униполярной электроактивации / С.А. Алехин, А.Г. Гуляммахмудов, Н.А. Пироговский, Ф.К. Сундуков, В.Ф. Ситников, Е.Л. Ким // Всероссийская конференция «Методы и средства стерилизации и дезинфекции в медицине» – 28 сентября – 2 октября, 1992 г. – С 152-158
2. Бахир В.М. Электрохимическая активация / В.М. Бахир. – М.: ВНИИИ мед. техники, 1992. – 2 ч. – 657 с.; – ил.
3. Горбатова К.К. Расчет энергетической, биологической и пищевой ценности молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – Л.: ЛТИХП, 1988. – 13 с.
4. Установка для раскисления молока Пат. № 2057435 Российская Федерация С1 А01J 11/00 / В.М. Бахир, Ю.Г. Задорожный, Т.Б. Барабаш, Е.В. Наумова. – №93048671/13, заявл. 21.10.1993; опубл. 04.10.96 – 3 с.
5. Способ производства напитка из молочной сыворотки «Тович» Пат. 938898 СССР МКИ³ А23 С21/00. / С.А. Тоноян, Е.А. Мкртчян (СССР). – № 1839312; заявл. 11.06.79; опубл. 15.10.80, Бюл. № 17. – 6с.
6. Способ повышения термоустойчивости молока Пат. 2075940 Российская Федерация А23С3/08 / Л.Н. Гусева; Н.Н. Жуков; В.Ф. Жариков; Н.А. Дубяга; И.И. Бондарцова; А.В. Обысов; В.А. Фролов; А.Г. Балабушевич. – № 92015929/13, заявл. 30.12.1992; опубл. 27.03.1997. – 3 с.
7. Романовский В.Е. Витамины и витаминотерапия / В.Е. Романовский, Е.А. Синькова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 177 с.
8. Скальный А.В. Микроэлементы для вашего здоровья / А.В. Скальный. – М.: ОНИКС 21 век. – 2003 г. – 320 с.

Мартынова Олеся Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Аспирант кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе 29, ауд. 219 л
Тел. (4862)41-98-99
E-mail: jkctcz190483@mail.ru

УДК 641:637.56.002.3

О.А. РЯЗАНОВА, О.О. ПИРОГОВА

РОЛЬ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК В ПРОФИЛАКТИКЕ АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

В статье изучено влияние биологически активных добавок на организм человека при профилактике алиментарно-зависимых заболеваний.

Ключевые слова: биологически активные добавки, профилактика, алиментарно-зависимые заболевания.

In the paper the biologically active additive effect on human constitution at prophylaxis of alimentary dependent diseases.

Key words: biologically active additives, prophylaxis of alimentary-dependent diseases.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, Княжев В.А. [и др.] . – Новосибирск: Сибирское книжное изд-во, 2002. – 344 с.
2. Исаев, В.А. О мерах по повышению значимости биологически активных добавок в программах оздоровления населения / В.А. Исаев // Нетрадиционные природные ресурсы, инновационные технологии и продукты: Сборник научных трудов РАЕН. - М.: РАЕН, 2007– Вып. 17. – С. 98-105.
3. Позняковский, В.М. Пищевые и биологически активные добавки / В.М. Позняковский, А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев. - Издание 2-ое, испр. и доп. - Москва-Кемерово: Издательское объединение «Российские университеты», 2005. - 275 с.
4. Смолянский, Б.Л. Терминологическая трактовка и классификация алиментарных заболеваний / Б.Л. Смолянский // Вопросы питания. – 1989. - № 5. - С. 23.

Рязанова Ольга Александровна

Российский государственный торгово-экономический университет. Кемеровский институт, г. Кемерово
Доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
650992, Кемеровская область, г. Кемерово, Кузнецкий просп., д. 39
Тел.: + 7 (3842) 75-27-76
E-mail: oliar1710@mail.ru

Пирогова Оксана Олеговна

Российский государственный торгово-экономический университет, Кемеровский институт, г. Кемерово
Аспирант кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
650992, Кемеровская область, г. Кемерово, Кузнецкий просп., д. 39
Тел.: + 7 (3842) 75-27-76
E-mail: pirogova_2007@mail.ru

УДК 339.14 + 005.591.6: 664.655+664.681.1

Е.Д.ПОЛЯКОВА, М.А.ЗАЙКИНА

ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ДИАБЕТИЧЕСКОГО ПЕЧЕНЬЯ

Впервые разработаны рецептуры и технология производства мучных кондитерских изделий диабетического назначения, позволяющие благодаря содержанию пектиновых веществ и клетчатки замедлить процесс абсорбции глюкозы слизистой системой кишечника. Введение в рецептуры мучных кондитерских изделий сахароснижающих ингредиентов является перспективным с точки зрения диетического питания больных сахарным диабетом.

Ключевые слова: сахарный диабет, диета, мучные кондитерские изделия диабетического назначения.

For the first time there are developed composition and technique for floury confectionery of diabetic destination allowing, due to pectin substances and cellulose existence, the deceleration of glucose absorption by a mucous coat of bowels. The introduction of sugar-reducing ingredients in compositions of flour confectionary products is promising from the point of view of dietary for pancreatic diabetes patients.

Key words: pancreatic diabetes, diet, flour confectionery products of diabetic destination.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Демин, А.А. Современные принципы лечения / А.А. Демин // Клиническая медицина. -2003. - № 5. - С. 4-9.
2. Дробот, В.И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности. / В.И. Дробот– Киев: Урожай, 1988. – 151 с.
3. Деренжи, П.В. Свойства зерна, используемого в питании человека. / П.В. Деренжи // Хлебопродукты. -2001. - № 4. - С. 13-15.
4. Макарова, М.А. Технологический процесс обработки овса / М.А. Макарова //Пищевая промышленность. -2006 - .№4. - С. 64.
5. Миневич, И. В. Использование семян льна в хлебопечении / Миневич И. В. Зубцов В.В. [и др.] // Хлебопродукты. -2008. - № 3. - С. 38-39.
6. Смолянский, Б.Л. Лечение сахарного диабета. / Б.Л. Смолянский, В.Г. Лифляндский. – Санкт– Петербург: - М. Издательский дом «Нева», 2005. - 378 с.
7. Шарафетдинов, Х.Х. Сравнительная оценка гликемических эффектов углеводсодержащих продуктов при сахарном диабете 2 типа / Х.Х.Шарафетдинов, В.А. Мещерякова [и др.] //8 Всероссийский конгресс «Оптимальное питание – здоровье нации». 26-28 октября 2005. – С. 54-56
8. Шарафетдинов, Х.Х. Динамика послепищевой гликемии у больных инсулинзависимым сахарным диабетом под влиянием экструдированных и микронизированных продуктов из зерновых и крупяных культур/ Х.Х.Шарафетдинов, В.А. Мещерякова [и др.] // Вопросы питания. - 1998. - № 3. - С. 30-33.
9. Шарафетдинов, Х.Х. Современная стратегия лечебного питания при сахарном диабете типа 2 / Х.Х. Шарафетдинов, О.А. Плотникова [и др.] // Вопросы питания. - 2008. - № 2. – С. 14-15

Полякова Елена Дмитриевна

Орловский государственный технический университет, г. Орел
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862)41-98-99
E-mail: jkctcz190483@mail.ru

Заикина Мария Анатольевна

ГОУ ВПО «Курский государственный технический университет», г. Курск
Аспирант кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
305007, г. Курск, ул. Еремина, д.1.
Тел.(4712)32-39-95, (4712)32-46-66

УДК 664.681:612.396.19

Т.В. МАТВЕЕВА, Т.Н. ЛАЗАРЕВА

ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН BENEО™ SYNERGY ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Для обогащения бисквитных полуфабрикатов пищевыми волокнами и снижения энергетической ценности целесообразно использовать порошок пищевых волокон марки Beneo™ Synergy, представляющий собой смесь инулина и олигофруктозы. Замена части сахара и меланжа позволяет повысить качество бисквитных полуфабрикатов и придать им функциональные свойства.

Ключевые слова: мучные кондитерские изделия, бисквитные полуфабрикаты, функциональные свойства, пищевые волокна, инулин, олигофруктоза, энергетическая ценность, качество теста и изделий.

To enrich biscuit half-finished products by food fibres and decrease a power value it is expedient to use a powder of food fibres of Beneo™ Synergy, representing a mixture of inulin and oligo-fructose. The substitution of a sugar part and melange allows increasing the quality of biscuit half-finished products and imparting them functional properties.

Key words: flour confectionery products, biscuit half-finished products, functional properties, food fibres, inulin, oligo-fructose, food value, quality of pasty and products.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры. / С.Я. Корячкина - Орел: Труд, 2006. – 496 с.
2. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие для вузов. / С.Я. Корячкина - Орел: ОрелГТУ, 2009. – 323 с.
3. Raftiline® и Raftilose® - ингредиенты для функциональных продуктов питания // Пищевая промышленность, 2004. - № 9. – С. 100-101.

Матвеева Татьяна Владимировна

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

Лазарева Татьяна Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Аспирант кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862)41-98-87
E-mail: hleb@ostu.ru

УДК 620.2 (075.9)

Н.Г. ЧЕЛНАКОВА, Ю.Г. ГУРЬЯНОВ

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ: РЫНОК БАД, КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

В статье рассматриваются вопросы, связанные с анализом рынка биологически активных добавок.

Ключевые слова: биологически активные добавки, рынок.

In the paper the problems connected with the market analysis of biologically active additives are considered.

Key words: market of biologically active additives.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Позняковский, В.М. Пищевые и биологически активные добавки / В.М. Позняковский, А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев. - 2-е изд. испр. и доп. – М.; Кемерово: Издательское объединение «Российские университеты»: «Кузбассвузиздат: АСТШ», 2005. – 275с.
2. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А. В.А. Княжев, Н.Ф. Герасеменко, Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во., 2002.-344с.
3. Российский рынок БАД – самый динамично развивающийся в мире // Пищевая промышленность, 2009. - № 8. – С. 55.
4. Тутельян, В.А. Биологически активные добавки в питании человека (оценка качества и безопасности, эффективность, характеристика, применение в профилактической и клинической медицине): Учебник для последипломного образования врачей всех специальностей / В.А.Тутельян, Б.П. Суханов, А.Н. Австриевских, В.М. Позняковский. – Томск: Изд-во НТЛ, 1999-296с. (с грифом Министерства здравоохранения и социального развития).

Челнакова Нина Григорьевна

ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Биотехнология, товароведение и управление качеством»

650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47

Тел. 8 (384-2) 75-66-39

Тел/факс 8 (384-2) 75-69-67

E-mail: tovar@kemtipp.ru

Гурьянов Юрий Герасимович

ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Биотехнология, товароведение и управление качеством»

650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47

Тел. 8 (384-2) 75-66-39

Тел/факс 8 (384-2) 75-69-67

E-mail: tovar@kemtipp.ru

Д.А. САФЬЯНОВ, Н.Ю. ЛАТКОВ

ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПИЩИ

В статье подробно рассмотрены особенности товарной экспертизы генетически модифицированных источников пищи в России и за рубежом.

Ключевые слова: генетически модифицированные источники пищи, экспертиза.

In the paper the peculiarities of commodity examination of genetically modified food sources both in Russia and abroad are considered thoroughly.

Key words: genetically modified food sources, examination.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Медико-биологическая активность пищевой продукции, полученных из генетически модифицированных источников (МУК 2.3.2.970-00).
2. ГОСТ Р 52174-2003 "Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников растительного происхождения с применением биологического микрочипа".
3. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни. / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А.Княжев, Н.Ф.Герасименко, Г.Г.Онищенко, В.А.Тутельян, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2002.-344с.
4. Госэпиднадзор за безопасностью продукции, полученной с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения: Методы лабораторного контроля: Учебное пособие / под ред. В.А. Тутельяна. – М.: Институт питания РАМН, 2007. – 200с.
5. Федеральный закон № 86-ФЗ от 05.07.1996 «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности».
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 7 от 06.04.1999 и № 12 от 26.09.1999 «О порядке гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников».
7. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 14 от 08.11.2000 «О порядке проведения санитарно-эпидемиологической «Экспертизы пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников».
8. V 17.Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 13 от 31.12.2004 «Об усилении надзора за пищевыми продуктами, полученными из ГМИ».
9. Письмо руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) №0100/3572-06-32 от 03.04.2006 «О совершенствовании надзора за пищевыми продуктами, содержащими ГМО».
10. МУК 2.3.2.970-00 Методические указания МЗ РФ «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников».
11. МУ 2.3.2.1917-04 Методические указания «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги».
12. МУК 4.2.1913-04 Методические указания «Методы количественного; определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания».
13. МУК 4.2.1902-04 Методические указания «Определение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции».
14. МУК 4.2.2008-05 Методические указания «Метод идентификации генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением ферментного анализа на биологическом микрочипе».
15. WHCKFAO. Report of a Joint WHO/PAO Consultation N61: Biotechnology and food safety,-WHO/FAO: 1996.-29p.
16. ISAA Brief 32-2004: Preview: Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops: i 2004.
17. Kuiper H. A. Summary report of the ILSI Europe workshop on detection methods for novel foods derived from genetically modified organisms.//Food control. 1999. Vol.10. N6. P. 339-349 p.
18. Lipp M., Brodman P., Pietsch et al ШПАС Collaborative Trial Study of a Method to detect Genetically Modified Soy Beans and Maize in Dried Powder // Journal of AOAC International-1999.-V.82.-N.4.-P.923-929.

19. Meyer R., Jaccaud E Detection of genetically modified soya in processed food products: development and validation of a PCR assay for the specific detection of Glyphosate-Tolerant Soybeans. Proceedings of the EURO FOOD CHEM IX Conference, Interlaken, Switzerland, 1997/- Event N 220 (I).-H.23-28.
20. Zimmermann A., Liniger M., Luthy J. et al A sensitive detection method for genetically modified Mais-Gard TM corn using a nested- PCR system. Lebensm.-Wiss.U.-Technol. 1998.-N 31.-P.664-667.
21. Studer E., Dahinden I., Luthy J., Hubner P. Nachweis des gentechnisch veränderten «Maximizer»-Mais mittels der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) //Mitteilungen aus dem Gebiet der Lebensmittel und Hygiene. 1997,- 88. – P.515-524.
22. Jaccaud E., Honne M., Meyer R. Assessment of Screening Methods for the identification of Genetically Modified Potatoes in Raw Materials and Finished Products//J.Agric. Food Chem.2003, - 51, - P550-557.
23. James C.Отчет ISAAA No.34-2005. Площади трансгенных (ГМ) культур в мире: 2005 г.
24. Yip E.P.H., Lo Y.-M.CX K.A.Fleming K.A., McGee J.O'D. False-positives and f (Contamination in PCR. In: PCR Technology, Current Innovations. Ed. G.Griffin, A.M.Griffin, I CRC Press, 1994).

Латков Николай Юрьевич

ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Биотехнология, товароведение и управление качеством»
650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47
Тел. 8 (384-2) 75-66-39
Тел/факс 8 (384-2) 75-69-67
E-mail: tovar@kemtipp.ru

Сафьянов Дмитрий Ахатович

ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»
Кандидат экономических наук, доцент кафедры «Биотехнология, товароведение и управление качеством»
650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47
Тел. 8 (384-2) 75-66-39
Тел/факс 8 (384-2) 75-69-67
E-mail: tovar@kemtipp.ru

Н.С. ЛЕВГЕРОВА

ПРИГОДНОСТЬ ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ СОКОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

В статье приводятся данные многолетних исследований по технологической оценке сортов плодовых и ягодных культур Центральной России на пригодность для сокового производства. Выделены сорта яблони, вишни, смородины черной и красной с высоким уровнем технологических показателей плодов для производства сока, пригодные к возделыванию в сырьевых насаждениях.

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

In article the data of long-term researches on a technological estimation of sorts of fruit and berry cultures of the Central Russia for their suitability for juice manufacture are shown. There are highlighted sorts of apples, cherries, black and red currant with the high level of technological fruit indices for juice manufacture, suitable to cultivation as raw material.

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

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Витковский, В.Л. Плодовые растения мира / В.Л. Витковский – СПб.: Изд-во «Лань», 2003. – 592 с.
2. Голяева, О.Д. Итоги 20-летней селекции красной смородины в ВНИИСПК / О.Д. Голяева // Состояние и перспективы селекции и сорторазведения плодовых культур: мат. междунар. науч.-метод. конф. – Орел: Изд-во ВНИИСПК, 2005. – С. 159-163.
3. Голяева, О.Д. Результаты селекции смородины красной во ВНИИ селекции плодовых культур / О.Д. Голяева // Современное состояние культур смородины и крыжовника: сб. науч. тр. /ВНИИ садоводства им. И.В.Мичурина. – Мичуринск, 2007. – С. 32-35.
4. ГОСТ Р 52184-2003. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия.
5. Даскалов, П. Плодовые и овощные соки (перевод с болгарского) / П. Даскалов, Р. Асланян, Р. Тенов, М. Живков, Р. Баяджиев. – М.: Пищевая промышленность, 1969. – 424 с.
6. Джигалдо, Е.Н. Совершенствование методов селекции, создание сортов вишни и черешни, их подвоев с экологической адаптацией к условиям Центрального региона России / Е.Н. Джигалдо // Орел: ВНИИСПК, 2009. – 268 с.
7. Иванова, Г.В. Технология пищевых продуктов со специальными свойствами / Г.В. Иванова, И.В. Изосимова // Хранение и переработка сельхозсырья, 2003. - № 8. – С. 170-172.
8. Князев, С.Д. Селекция черной смородины на современном этапе / С.П. Князев, Т.П. Огольцова. – Орел: Изд-во ОрелГАУ, 2004. – 238 с.
9. Кудряшева, А.А. Влияние питания на здоровье человека / А.А. Кудряшева // Пищевая промышленность. – 2004. - № 12. – С. 88-90.
10. Осипова, З.Ф. Биохимическая оценка черносмородиновых соков / З.Ф.Осипова, В.Д. Болотникова // Сб.: Биохимия в решении проблем сельскохозяйственного производства. – Орел, 1981. –С. 69-72.
11. Осипова, З.Ф. Соки из черной смородины / З.Ф.Осипова, Л.М. Максимова // Селекция, сортоизучение, агротехника плодовых и ягодных культур. – Орл отделение Приокского книжного изд-ва, 1971. – С.154-159.
12. Седов, Е.Н. Лучшие сорта яблони Всероссийского НИИ селекции плодовых культур для садов интенсивного типа / Е.Н. Седов, З.М.Серова, Н. Г. Красова. – Орел: Изд-во ВНИИСПК, 2007. – 20 с.
13. Справочник по производству консервов / под ред. В.И. Рогачева. – М.: Пищевая промышленность, 1974. – Т. 4. – 654 с.
14. Теркун, А.Н. Совершенствование технологии и разработка новых видов овощных соков и напитков: дис. ... канд. тех. наук: (05.18.01) / Алина Николаевна Теркун; 2003.
15. Шобингер, У. (ред.). Фруктовые и овощные соки: Научные основы и технологии/ пер. с нем. – СПб: Изд-во «Профессия», 2004. – 640 с.
16. Shobinger, U. und Durr. H.: Werdegang eines Getränkes aus einheimischen Susskirschen. Fluss. Obst. 47, - 1980. – P. 538-541.

Левгерова Надежда Станиславовна

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

УДК 539.16:631.8

О.А. ПЧЕЛЕНОК, Н.М. КОЗЛОВА

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ СНИЖЕНИЯ ПОСТУПЛЕНИЯ РАДИОНУКЛИДОВ В РАСТИТЕЛЬНУЮ ПРОДУКЦИЮ

Статья посвящена актуальной на сегодняшний день проблеме загрязнения окружающей среды радионуклидами и тяжелыми металлами. Показаны основные способы снижения поступления радионуклидов в растительную продукцию. Предложены радикальные способы очистки почвы и дальнейшие направления научных исследований.

Ключевые слова: радиоактивное загрязнение, способы очистки, растительная продукция, вермикомпостирование.

The article is devoted to the urgent today's problem of environment pollution with radionuclids and heavy metals. The basic ways for radionuclide ingress decrease in vegetable products are shown. Thoroughgoing ways of soil purification and further directions of scientific researches are offered.

Key words: radioactive pollution, ways of purification, vegetable products, vermin-composting.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Черников, В.А. Агрэкология /В.А. Черников, А.М. Алексахин, А.В. Голубев - М.,2000, - с. 215-234
2. Пчеленок, О.А., Особенности воздействия различных видов биогумуса на агроэкологические показатели почвы и распределение цезия – 137 в растениях / О.А. Пчеленок , В.С. Громова // Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья», - 2000, - №8, - С. 62-63
3. Гулякин, И.В.Сельскохозяйственная радиобиология /И.В. Гулякин, Е.В. Юдинцева - М.: Колос, 1973, - 272 с.
4. Громова, В.С. Некоторые аспекты фиторемедиации почвы от тяжелых металлов и радионуклидов / В.С. Громова // Материалы Всероссийской НПК с международным участием «Социально-медицинские аспекты экологического состояния Центрального экономического района России», Тверь, 2007, - с. 302-304

Пчеленок Ольга Анатольевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент, зав. кафедрой «Охрана труда и окружающей среды»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе 29
Тел. (4862) 76-14-39
E-mail: bgdgtu@mail.ru

Козлова Наталья Михайловна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Аспирант кафедры «Охрана труда и окружающей среды»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе 29
Тел. (4862) 76-14-39
E-mail: bgdgtu@mail.ru

УДК 664.65.016:[664.641.19:635.64 – 026.752

Т.Н. НОВИКОВА, И.А. СЛУКИНА

ВЛИЯНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

На современном этапе развития производства в условиях повышенного микробиологического загрязнения сырья, связанного с ухудшением экологической ситуации в отдельных регионах страны, снижения агротехнических мероприятий в сельском хозяйстве, актуальным является совершенствование существующих и разработка новых технологий, направленных на решение проблем качества продукции и повышения ее микробиологической безопасности. Изыскание новых видов сырья, обладающих необходимыми технологическими свойствами, богатым химическим составом, структурные компоненты которого будут не только активизировать биотехнологические процессы производства хлеба, но и экономить дефицитное сырье, используемое в хлебопечении, а также улучшать химический состав готовой продукции и ее качественные показатели, является актуальной проблемой на сегодняшний день.

Ключевые слова: сахаросодержащий гидролизат «Сахарок», показатели качества и безопасности, клейковина, глутатион, томатная паста, нетрадиционное сырье, черствление.

At the present-day stage of manufacture development under conditions of the raised microbiological pollution of raw materials connected with the deterioration of an ecological situation in separate regions of the country, decrease of agro technical actions in agriculture the perfection of functioning techniques and working out new technologies aimed to the solution of production quality problems and the increase of their microbiological safety are extremely urgent. The research of new kinds of raw materials possessing necessary technological properties, rich chemical compound, which structural components will not only make active biotechnological processes of bread production, but also save scarce raw materials used in bread production, and also improve a chemical composition of finished commodity and its qualitative indices, is a today's actual problem.

Key words: sacchariferous hydrolyzate "Saharok", quality and safety values, gluten, glutathione, tomato paste, non-conventional raw materials, staleness.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Пучкова, Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства: учебное пособие для ВУЗов / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова. И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. – 559 с.: ил.
2. Пучкова, Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть I. Технология хлеба: учебник для ВУЗов/ Л.И. Пучкова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил.
3. Румянцева, В.В. Биомодифицированная сахаросодержащая паста из овса для активации хлебопекарных дрожжей / В.В. Румянцева, Т.Н. Шеламова (Новикова), Д.А. Орехова // Хлебопродукты. – 2008. - № 7. – С. 62-64. – Библиогр.: с. 64.
4. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. – М.: Прейскурантиздат, 1989.- 493 с.
5. Химический состав пищевых продуктов. Кн. 2: справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов / И.М. Скурихин, М.Н. Волгарев. – М.: Агропроимиздат, 1987. – 360 с.

Новикова Татьяна Николаевна

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

Слукина Ирина Анатольевна, аспирант.

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г.Орел
Аспирант кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862)41-98-87
E-mail: hleb.ostu.ru

УДК 628.16

И.Н. ЗАГУРСКАЯ

ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДА ОБРАТНОГО ОСМОСА ДЛЯ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД

В статье рассматриваются методы очистки сточных вод от загрязнений. Особое внимание уделено методу обратного осмоса.

Ключевые слова: очистка, сточные воды, обратный осмос.

In this paper the methods of sewage purification of contamination. Particular attention is paid to the methods of reverse osmosis.

Key words: purification, waste water, reverse osmosis.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Технология обратного осмоса [Электронный ресурс]/ Очистка сточных вод. – Москва, 2008. – Режим доступа : http://www.ecofilter.ru/article/reverse_osmosis/
2. Осмос и обратный осмос [Электронный ресурс]/ Промышленная очистка воды и водоподготовка. – Москва, 2009 – Режим доступа : <http://www.ekodarprom.ru/4263.html>
3. Осмос [Электронный ресурс]/ Центр водных технологий. – Москва, 2007. – Режим доступа : <http://www.water.ru/solutions/osmos.shtml>

Загурская Ирина Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г Орел

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Химия»

302020, г Орел, Наугорское шоссе, д. 29

Тел. (4862)41-98-92

E-mail: chemistry@ostu.ru

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УДК 338.439.021.1

Т.Н. ИВАНОВА

ГЛОБАЛИЗАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ: ПУТИ РЕШЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

В статье приводятся сведения о развитии АПК в условиях глобализации продовольственного обеспечения, факторы, формирующие продовольственную безопасность, перспективы производства и внедрения на потребительский рынок экологически чистых и функциональных пищевых продуктов. На примере Орловской области рассмотрен опыт интеграции вузовской науки и сферы производства, позволяющей активно внедрять инновационные технологии.

Ключевые слова: глобализация, пищевая промышленность, продовольственная безопасность, продовольственное обеспечение.

In the paper the information on agricultural and industrial complex development under conditions of globalization of food supply, factors forming food safety, prospects of manufacture and introduction in the consumer market of ecologically pure and functional foodstuff is shown. By the example of Orel region the experience of the integration of higher education institution science and that of production sphere allowing the active application of innovation technologies.

Key words: globalization, food industry, food safety, food supply.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Серегин, С.Н. Пищевая промышленность России: анализ тенденций и стратегические ориентиры развития / С.Н. Серегин // Пищевая промышленность. – 2007. – №9. – С. 8-12.
2. Привалов, К.А. Проблемы государственного регулирования в пищевой и перерабатывающей отраслях АПК / К.А. Привалов // Известия ВУЗов. Пищевая технология. – 2006. – №4. – С. 5-6.
3. Мурашов, А.С. Основные направления государственной агропродовольственной политики до 2010 г. / А.С. Муратов // Молочная промышленность. – 2001. – №6. – С. 25.
4. Сизенко, Е.И. Стратегия научного обеспечения развития конкурентоспособного производства отечественных продуктов питания высокого качества / Е.И. Сизенко // Хранение и переработка сельхозкультур. – 2006. – №1. – С. 7-9.
5. Кудрявцев, В.В. Повышение конкурентного потенциала мясоперерабатывающих предприятий / В.В. Кудрявцев, Л.А. Сидорек // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №8. – С. 11-13.
6. Коробейников, М.А. Перспективы развития законодательства в области производства и обороте экологических производств / М.А. Коробейников // Пищевая промышленность. – 2006. – №7. – С. 6-8.
7. Компания Euromonitor International Российский рынок пищевой продукции // Пищевая промышленность. – 2006. – №2. – С. 34-36.
8. Салижманов, И.К. Качества продуктов питания и ценообразования / И.К. Салижманов // Финансы. – 2007. – №1. – С. 63-66.
9. Сулимина, О.Г. Новые достижения – новые возможности / О.Г. Сулимина // Пищевая промышленность. – 2006. – №11. – С. 6.
10. Алексеева, Е.В. Взаимосвязь качества пищевой продукции с концепцией качества жизни / Е.В. Алексеева // Пищевая промышленность. – 2007. – №10. – С. 78-79.
11. Соклаков, В. Соблюдение международного стандарта – основа безопасности пищевых продуктов / В. Соклаков, Е. Михеева, В. Челориди // Питание и общество. – 2006. – №10. – С. 10-12.
12. Шахова, Е.А. Задачи и направления оптимизации структуры душевого потребления продуктов питания / Е.А. Шахова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №9. – С. 14-17.

Иванова Тамара Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г.Орел

Доктор технических наук, профессор, зав. кафедрой «Технология и товароведение продуктов питания»

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

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 339.138:[339.166:663.95

И.В. УШАКОВА

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОГО РЫНКА ЧАЯ

Статья раскрывает состояние российского рынка чая. Основное внимание автор уделяет факторам, влияющим на уровень потребления чая. Рассмотрены перспективы развития рынка в условиях рыночной конкуренции.

Ключевые слова: рынок чая, потребление.

The paper discloses the state of a tea market in Russia. The main attention is paid to the factors influencing a consumption level of tea. Prospects of market development under conditions of market competition are considered.

Key words: the tea market, consumption.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Исследован рынок чая в России [Электронный ресурс] / Маркетинг. Блогоиздание о промышленном B2B маркетинге и брендинге. – Николаев, 2010 – Режим доступа : <http://www.b2blogger.com/pressroom/release/15448.html>

Ушакова Ирина Васильевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел

Инспектор по учету и бронированию военнообязанных отдела кадров

302030 г. Орел, ул. 4-ая Курская, д. 11, кв. 3

Тел. (4862) 41-54-43

E-mail: ushakovairina84@rambler.ru

УДК 664(470.31)

Е.В. НОВИКОВА

СОСТОЯНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕГИОНОВ ЦЕНТРАЛЬНОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА

В статье рассмотрено состояние и развитие пищевой промышленности регионов, являющихся субъектами Центрального федерального округа, проведен сравнительный анализ производства основных продуктов питания, выявлены тенденции развития пищевой промышленности.

Ключевые слова: регион, пищевая промышленность, производство, продукты питания.

In the paper the state and development of food industry of the regions being the subjects of the Central Federal district are considered. The comparative analysis of the main foodstuff manufacture is carried out. The tendencies of development of the food industry are revealed.

Key words: region, food industry, manufacture, foodstuff.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кайшев, В.Г. Анализ макроэкономических показателей развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации за 1995-2006 г.г./ В.Г. Кайшев// Пищевая промышленность, 2007. – №4. – С. 22-26.
2. Орловщина – 2008: краткий стат. сборник/ Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Орловской области: – Орел, 2009.
3. Российский статистический ежегодник 2008: Стат. сборник/ Росстат. – М, 2008.
4. Скрынник, Е.Б. Основные направления развития пищевой и перерабатывающей промышленности на среднесрочную перспективу/ Е.Б. Скрынник// Пищевая промышленность, 2010. – №1. – С. 4-9.

Новикова Екатерина Витальевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Аспирант кафедры «Государственное управление и финансы»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 339.137.22:[637.1

С.Ю.ЗОМИТЕВ

РЫНОК МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ: КОНКУРЕНЦИЯ И ТИПЫ ИГРОКОВ

В статье рассмотрены характеристики основных игроков на рынке молочной продукции. Выявлены их конкурентные преимущества, определяющие успех на рынке и обеспечивающие рост эффективности функционирования предприятия.

Ключевые слова: рынок молочной продукции, конкуренция, основные игроки рынка, конкурентные преимущества

The paper describes the characteristics of the main players in the market of dairy produce. Their competitive advantages defining success in the market and providing the growth of enterprise efficiency are revealed.

Key words: market of dairy produce, competition, competitive advantages, main market players

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Российский статистический ежегодник. 2008: Стат.сб./Росстат. - Р76 М., 2008. – 847 с.
2. Маркетинг журнал [Электронный ресурс]. – Москва, 2010. - Режим доступа : <http://www.4p.ru>
3. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации [Электронный ресурс]/ ФГУП «ГВЦ Минсельхоза России», - Москва, 2010. – Режим доступа : <http://www.msx.ru>

Зомитев Станислав Юрьевич

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г.Орел

Аспирант кафедры «Экономика и менеджмент»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 54-06-58

E-mail: sz_mail@inbox.ru

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 659.113:637.1] (062)

И.В. ЖДАНОВА

УПРАВЛЕНИЕ И ПЛАНИРОВАНИЕ РЕКЛАМНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В статье рассматривается планирование как управленческий процесс рекламной деятельности фирмы. Руководство предприятия должно обеспечить тщательное планирование взаимосвязанных элементов комплекса рекламной деятельности для получения максимального эффекта. Правильно спланированная и хорошо организованная реклама в состоянии оказать существенное влияние на эффективность функционирования предприятия.

Ключевые слова: рекламная деятельность, молочная промышленность.

In this paper the planning as a management process of advertising campaign of a company is considered. The management of enterprises should provide carefully the planning of interconnected elements of the complex of an advertising campaign to obtain maximum effect. A correct planned and well organized advertising campaign is able to exert considerable influence upon operating benefits of an enterprise.

Key words: advertising campaign, dairy industry.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ромат, Е.В. Реклама. 5-е изд./ Е.В. Ромат - СПб.: Питер, 2002. – 544 с.: ил.
2. Лукин В.П. Маркетинговые коммуникации: учебное пособие для вузов / В.П. Лукин, А.Б. Урывский, М.П. Мотина. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – 176 с.

Жданова Ирина Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Аспирант кафедры «Предпринимательство и маркетинг»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41-98-43
E-mail: iruc@mail.ru

О.В. ЕВДОКИМОВА

МЕХАНИЗМЫ ИННОВАЦИОННО–ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ ФОРМИРОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Рассматривается проблема разработки и внедрения на потребительский рынок инновационных пищевых продуктов, направленных на сохранение здоровья населения, в частности, функциональных пищевых продуктов. Предлагается схема формирования рынка экологически чистых и функциональных продуктов питания за счет отбора приоритетных программ, приобретения патентов, ноу-хау, технической документации. Необходимо совершенствование системы налогообложения для создания оптимальных условий финансирования инновационных проектов, интеллектуальной собственности и инновационных технологий, и организация фондов научно-технического развития.

Ключевые слова: инновационно-инвестиционный механизм, научный потенциал, селективная инновационная стратегия, функциональные продукты питания, экологический менеджмент, потребительский рынок.

The problem of working out and introduction of innovative foodstuff, in particular functional foodstuff in consumer market aimed to public health support is considered. The scheme of the formation of market of ecologically pure and functional foodstuff at the expense of selection of priority programs, acquisitions of patents, know-how, engineering specifications is offered. The perfection of the taxation system for the creation of optimum terms for financing innovation projects, intellectual property and innovation technologies, the organization of funds for scientific and technical development is necessary.

Key words: innovation-investment mechanism, selective innovation strategy, functional foodstuff, ecological management, consumer market, scientific potential.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Чурмасова, Л.А. Экономическое управление – гарантия экономической безопасности пищевой промышленности/ Л.А. Чурмасова // Пищевая промышленность, 2006.- №3 - С.20-21.
2. Яковец, Ю.В. Инновационные инвестирования: новые подходы / Ю.В. Яковец // Экономист, 1995.- №1 - С. 74-80.
3. Яковец, Ю.В. Стратегия научно-инновационного прорыва / Ю.В. Яковец // Экономист.- 2002.- №5 – С.74-80.

Евдокимова Оксана Валерьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-43
E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 339.138:[637.1:658.827

Г.М. ЗОМИТЕВА

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ПОЗИЦИИ ТОРГОВЫХ МАРОК НА РЫНКЕ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

В статье представлены результаты исследования рынка кисломолочной продукции, проведенного с целью определения ее текущей позиции на рынке. Определена интенсивность конкуренции на исследуемом рынке. Выявлены факторы привлекательности товара для разных групп покупателей.

Ключевые слова: позиционирование, торговая марка, интенсивность конкуренции

In the paper the research results of dairy produce market carried out to determine a dairy produce current market position are presented. The intensity of competition in the markets under investigation is defined. The factors of goods attractiveness for different groups of customers are revealed.

Key words: positioning, brand, intensity of competition.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации [Электронный ресурс]/ ФГУП «ГВЦ Минсельхоза России», - Москва, 2010. – Режим доступа : <http://www.msx.ru>
2. Хулей, Г. Дж. Позиционирование // Маркетинг. Бизнес-класс: энциклопедия / Под ред. М.Бейкера / Пер. с англ. под ред. Л.Волковой, С.Божук, Т.Масловой, Л.Ковалик, Н.Розовой. – СПб.: Питер, 2002. - С. 395-396
3. Серегин, С.Н. Молочная промышленность – 2007 г. – от стабилизации к росту через инновационные технологии / С.Н. Серегин, А.А. Ишевская // Молочная промышленность, 2007. - №3. – С. 5-8.

Зомитева Галина Михайловна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет», г. Орел

Кандидат экономических наук., доцент, декан факультета пищевой биотехнологии и товароведения

302020, г. Орел, Наугорское шоссе 29, ауд. 219 л

Тел. (4862) 41-98-04

E-mail: gz63@mail.ru

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) выравниваются по центру страницы, в конце подписи точка не ставится:

Рисунок 1 – Текст подписи

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

Плата с аспирантов за опубликование статей не взимается.

Адрес учредителя:

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

Адрес редакции:

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

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

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

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