

Содержание

Научные основы пищевых технологий

Биболетова А.Б., Тазова З.Т. Оценка свойств тонких пленок и разжижающей способности какао масла и фосфолипидных продуктов	3
Чич С.К., Сихов Х.Р. Разработка математической модели технологической схемы модернизированной брагоректификационной установки для получения ректификованного спирта и стандартного сивушного масла	8
Толкунова Н.Н.; Житникова В.С.; Моисеенко М.А. Влияние рецептурных компонентов и режимов их обработки на функционально-технологические свойства наполнителей для кондитерских и молочных изделий.....	14
Самофалова Л.А., Шмаркова Л.И. Анализ влияния технологических параметров на агрегационную устойчивость растительной основы и эффективность извлечения белков из прорастающих семян.....	17
Царева Н.И., Артемова Е.Н. Взаимосвязь пенообразующих свойств новых сортов бобовых с их химическим составом.....	24
Ермина О.Ю. Вторичные продукты переработки ячменя.....	27

Продукты функционального и специализированного назначения

Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В. Использование целого ферментированного зерна тритикале при производстве хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности.....	31
Симоненкова А.П. Влияние технологических факторов на пенообразующую способность пектинсодержащих биологически активных добавок.....	34
Климова Е.В., Жиманова Ю.А., Прыженикова Ю.С. Теоретические аспекты применения биотехнологических приемов для создания продуктов функциональной направленности..	38
Казанцева М.А. Использование плодов и ягод Дальневосточного региона в производстве пищевых продуктов.....	43

Товароведение пищевых продуктов

Николаева М.А. Современное состояние и приоритетные направления развития товароведения.....	46
Костырина Ж.Б. Экспертиза геномодифицированных продуктов и сырья как приоритетная задача научного направления «Пища для жизни».....	54
Сидоренко А.Ю., Сидоренко Ю.И. Анализ потребительских характеристик пива с целью проектирования новых сортов.....	61
Рязанова О.А., Пирогова О.О. Нормативно-методическое обеспечение сферы товарного обращения биологически активных добавок в ведущих странах мира.....	66
Лунина Л.В., Артамонова В.В. Инновационные подходы к дегустационной оценке столовых белых и красных сухих виноградных вин с помощью методов математического моделирования.....	72

Экология и безопасность пищевых продуктов

Громова В.С., Шушпанов А.Г., Борисова И.В. Загрязнение почвенной и воздушной среды при хранении неиспользованных остатков хлорорганических пестицидов.....	75
Сихова Н.Т., Кидакоев А.Х. Технология лазерной обработки плодов косточковых культур	79
Гриневич Н.А. Исследование миграционных свойств экстрактивных и токсичных веществ при изготовлении настоев для сиропов.....	82

Исследование рынка продовольственных товаров

Кудинова С.А., Шилов А.И. Формирование рынка молока и молочной продукции в Орловской области.....	86
Зомитев С.Ю., Зомитева Г.М. Состояние и тенденции развития ресурсной базы молочной промышленности Орловской области.....	92
Попов В. Г. Оптимизация деятельности по совершенствованию системы питания школьников.....	100
Кочергина В.Д. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров Орловской области.....	105

Экономические аспекты производства продуктов питания

Климова Ж.Н. Организация результативной выставочной деятельности пищевого предприятия.....	111
Прокопина О.В. Проблемы внедрения инновационных разработок продуктов питания на предприятия пищевой промышленности в условиях кризиса.....	115

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.
 Дерганосова 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



Scientifically-practical journal
The journal is published since 2010
The journal is published 6 times a year

№ 2/(2) 2010

May-June

Technology and the study of merchandise of innovative foodsuffs

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

Contents

Scientific basis of food technologies

<i>Biboletova A.B., Tazova Z.T. Assessment of thin film properties and tinning ability of cocoa oil and phospholipids products</i>	3
<i>Chich S.K., Siyukhov Kh.R. Simulator development for the technological system of advanced distiller to produce rectified alcohol and standard fusel oil.....</i>	8
<i>Tolkunova N.N., Zhitnikova V.S., Moiseyenko M.A. Impact of formula components and modes of their processing upon functional-technological properties of stuffs for confectionary and dairy produce.....</i>	14
<i>Samofalova L.A., Shmarkova L.I. Analysis of technological parameter effect upon the aggregative stability of plant base and effectiveness of protein extraction from germinating seeds.....</i>	17
<i>Tsareva N.I., Artyomova E.N. The role of proteins in the foaming of flour made of new sorts of legumes</i>	24
<i>Eremina O.Yu. Secondary by-products of barley.....</i>	27

Products of functional and specialized purpose

<i>Kuznetsova E.A., Cherepnina L.V. Use of whole fermented triticale grain in manufacturing bakery products with advanced food value</i>	31
<i>Simonenkova A.P. Technological factor effect upon foaming capacity of pectin-containing biologically active additives.....</i>	34
<i>Klimova E.V., Zhimanova J.A., Pryazhnikova Y.S. Theoretical aspects of the application of biotechnology techniques to create functional product focus.....</i>	38
<i>Kazantseva M.A. Usage of fruits and berries of the far East for food production.....</i>	43

The study of merchandise of foodstuffs

<i>Nikolayeva M.A. Current state and priority lines in commodity research development.....</i>	46
<i>Kostyrina Zh.B. Expert examination of genetically modified products and raw materials as a priority problem in a scientific line «Food for life».....</i>	54
<i>Sidorenko A.Yu., Sidorenko Yu.I. Analysis of bier consumption properties for new sort development.....</i>	61
<i>Ryazanova O.A., Pirogova O.O. Standard-technical support for commodity circulation sphere of bio-active additives in leading world countries.....</i>	66
<i>Lunina L.V., Artamonova V.V. Innovation approaches to degustation evaluation of table white and red dry wines by mathematical modeling method.....</i>	72

Ecology and safety of foodstuffs

<i>Gromova V. S., Shushpanov A.G., Borisova I.V. Pollution of the soil and air environment at storage of not used rests of chlorineorganic pesticides</i>	75
<i>Siukhova N.T., Kidakoev A.Kh. Technology for stone-fruit plant laser processing.....</i>	79
<i>Grinevich N.A. Migration properties research in extra-active and toxic substances at tincture manufacturing for syrups.....</i>	82

Market study of foodstuffs

<i>Kudinova S.A., Shilov A.I. Formation of the market of milk and dairy production at the Oryol region.....</i>	86
<i>Zomitev S.Yu., Zomiteva G.M. Status and trends of the resource base of breast industry Orel region</i>	92
<i>Popov V.G. Optimization activities to improve school meals.....</i>	100
<i>Kochergina V.D. Status and market prospects of food Orel region.....</i>	105

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

<i>Klimova J.N. Organization of productive exhibition activity of the food enterprise.....</i>	111
<i>Prokonina O.V. The problems of the introduction of innovative development of food on the food industry in crisis.....</i>	115

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

© OSTU, 2010

УДК 663.911.15

А.Б. БИБОЛЕТОВА, З.Т. ТАЗОВА

ОЦЕНКА СВОЙСТВ ТОНКИХ ПЛЕНОК И РАЗЖИЖАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ КАКАО МАСЛА И ФОСФОЛИПИДНЫХ ПРОДУКТОВ

В статье представлены результаты исследования сорбционных взаимодействий подсолнечных активированных фосфолипидов и биологически активной добавки «Витол» с основными структурными компонентами шоколадной массы. Результаты показали, что эффект Ребиндера обусловлен адсорбцией молекул поверхностно-активных веществ за счет гидрофильных групп молекул фосфолипидов на поверхности микрокристаллов сахарозы, гидрофобизацией их поверхности и изменением природы контактных взаимодействий.

Ключевые слова: *поверхностно-активные вещества, биологически активная добавка «Витол», подсолнечные активированные фосфолипиды, соевый фосфатидный концентрат, шоколадная масса.*

In the paper the research results of sorptive interaction between sunflower activated phospholipids and biologically active additive "Vitol" with the main structural components of chocolate mass are presented. The results have shown that Rebinder effect is stipulated by the molecule adsorption of surface active materials at the expense of hydrophilic groups of phospholipids molecules on the surface of sucrose microcrystallines by means of hydrophobization of their surface changes and changes of contact interaction changes.

Key words: *surface active materials, biologically active additive "Vitol", sunflower activated phospholipids, soya phosphatidic concentrate, chocolate mass.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ексеров Д. Поверхностные силы граничные слои жидкостей/ Д.Ексеров, М.Захариева - М.,1983.- С.208-215
2. Ексеров Д. Поверхностные силы в тонких пленках / Д. Ексеров, Х Христов, М. Захариева -М.,1976.- С.186-191.
3. Зубченко А.В. Исследование физических свойств какао-масла методом внутреннего трения/ А.В.Зубченко, В.П.Черепяков, И.Н. Копенкина // Известия вузов. Пищевая технология.-1982. - №1.- С.28-29
4. Урьев Н.Б. Пищевые дисперсные системы / Н.Б.Урьев, М.А. Талейсник - М.:Агропромиздат, 1985. - С.130-141.
5. P.-I. Willian What is consching a controversy explode/ Pratt-Iohnson Willian.//Cardy an-1988-N1.- 153p.

Биболетова Аминет Борисовна

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

Тазова Зарета Тальбиевна

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

УДК 663.52

С.К. ЧИЧ, Х.Р. СИУХОВ

РАЗРАБОТКА МАТЕМАТИЧЕСКОЙ МОДЕЛИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ МОДЕРНИЗИРОВАННОЙ БРАГОРЕКТИФИКАЦИОННОЙ УСТАНОВКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ РЕКТИФИКОВАННОГО СПИРТА И СТАНДАРТНОГО СИВУШНОГО МАСЛА

Рассмотрены вопросы переработки вторичных продуктов брагоректификации, решена актуальная задача разделения сивушной фракции непосредственно на брагоректификационной установке, предложена математическая модель установки непрерывного действия для получения ректификованного спирта из сивушных фракций с повышенным содержанием сивушных спиртов и сивушных масел.

Ключевые слова: брагоректификационная установка (БРУ), сивушное масло, фракция, ректификованный спирт.

The problems of distillation secondary product processing are considered. The actual problem of fusel fraction separation immediately on a distiller is solved. The simulator of a continuous operation plant to produce rectified alcohol made of fusel oil with higher fusel alcoholic content and that of fusel oil is offered.

Key words: distiller, fusel oil, fraction, rectified alcohol.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Технология спирта / Яровенко В.Л., Маринченко В.А., Смирнов В.А., и др. / Под ред. д-ра техн. наук, проф. В.Л. Яровенко.-М.: Колос, 1999.- 464 с.
2. Артюхов, В.Г. Движение сивушного масла в ректификационной колонне брагоректификационного аппарата косвенного действия при выработке спирта высшей очистки из паточных бражек/ В.Г. Артюхов, А.С. Егоров // Укр. научно-исслед. институт спиртовой и ликеро-водочной пром-ти: Труды.- Вып. VIII.- Киев, 1963.-С.36-47.
3. Жаров, В.Т. Физико-химические основы дистилляции и ректификации / В.Т. Жаров, Л.А. Серафимов.-Л.: Химия, 1975. - 240 с.

Чич Саида Казбековна

ГОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
Тел. (8-87771) 57-08-71

Сиюхов Хазрет Русланович

ГОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»
Кандидат технических наук, зав. кафедрой «Технологии, машин и оборудования пищевых производств»
385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
Тел. (8-87771) 57-12-84
E-mail: zareta.tazova@yandex.ru

УДК 664.68+637.1+663.674](062):[635.621+633.43]-021.632(062)

Н.Н. ТОЛКУНОВА; В.С. ЖИТНИКОВА; М.А. МОЙСЕЕНКО

ВЛИЯНИЕ РЕЦЕПТУРНЫХ КОМПОНЕНТОВ И РЕЖИМОВ ИХ ОБРАБОТКИ НА ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА НАПОЛНИТЕЛЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И МОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

В статье рассматриваются вопросы технологии производства термостабильных начинок на основе морковного и тыквенного пюре, влияния рецептурных компонентов на температуру выпечки начинки в составе изделия.

Ключевые слова: начинка, термостабильность, овощное пюре, гидролиз протопектина, низкоэтерифицированные пектины.

In the paper the technological problems of production of thermostable fillings based on carrot and pumpkin sauces and also the formula component effect upon filling (stuff) baking in products are.

Key words: filling (stuff), thermal stability, vegetable sauce, protopectin hydrolysis, low-etherified pectin.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Белик, В. Ф. Кабачки и другие тыквенные / В. Ф. Белик – М.: Сельская Новь, 2000 – 275 с.
2. Колеснов, А. Ю. Термостабильные начинки: производство, качественные свойства и их оценка / А. Ю. Колеснов // Кондитерское производство – 2001 - № 1 – С. 32-37
3. Колеснов, А. Ю. Термостабильные свойства фруктовых начинок для мучных кондитерских изделий / А. Ю. Колеснов, Т. А. Духу, Л. Г. Ипатова // Кондитерское производство – 2004. - № 3. – С. 50-52.
4. Способ производства тыквенного наполнителя: пат. № 2298929 Рос. Федерация: С2 / О. И. Квасенков – опубл. 16. 08. 2005 – 4 с.

Толкунова Наталья Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел (4862) 41-98-99

E-mail: Tolkunova2@rambler.ru

Житникова Валентина Сергеевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел (4862) 41-98-99

E-mail: ivanova@ostu.ru

Моисеенко Марина Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Аспирант кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

E-mail: 4uma17071987@rambler.ru

УДК 633.85:66.0480625]:577.112

Л.А. САМОФАЛОВА, Л.И. ШМАРКОВА

АНАЛИЗ ВЛИЯНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ НА АГРЕГАЦИОННУЮ УСТОЙЧИВОСТЬ РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЫ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИЗВЛЕЧЕНИЯ БЕЛКОВ ИЗ ПРОРАСТАЮЩИХ СЕМЯН

Статистическая обработка результатов серийных испытаний влияния технологических параметров на агрегационную устойчивость растительной основы и эффективность извлечения белков из прорастающих семян позволила выявить два определяющих фактора: физиологическую фазу прорастания и степень дисперсности частиц.

Ключевые слова: заменители молока, масличные, прорастание, функционально-технологические свойства, растворимость белкового комплекса.

The statistical treatment of production test results of the technological parameter effect upon the aggregative stability of a plant base and protein extraction effectiveness from germinating seeds allowed defining two determining factors: a physiological phase of germination and degree of particle dispersibility.

Keywords: milk substitute, oil-bearing crops, germination, functional-technological properties, dissolubility of protein complex.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Самофалова, Л.А. Биоактивация белкового комплекса двудольных семян при прорастании и перспективы использования в технологии растительных аналогов молока / Л.А. Самофалова //Хранение и переработка с/х сырья, - 2008.- №11. - С. 25-28.
2. Самофалова, Л.А. Исследование дисперсий растительного молока из семян культурной конопля (статья) /Л.А. Самофалова, А.П. Симоненкова, Л.В. Гольшкин //Известия Орловского государственного технического университета. Лёгкая и пищевая промышленность. - 2003. -№ 3-4. - С.45-51.

Самофалова Лариса Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: ivanova@ostu.ru

Шмаркова Лариса Ивановна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

302028, г. Орел, Октябрьская, 12

Кандидат физико-математических наук, доцент кафедры «Математики и естественно-научных дисциплин»

Тел. 89038800208

E-mail: smarkova_lara_@mail.ru

Н.И. ЦАРЕВА, Е.Н. АРТЕМОВА

ВЗАИМОСВЯЗЬ ПЕНООБРАЗУЮЩИХ СВОЙСТВ НОВЫХ СОРТОВ БОБОВЫХ С ИХ ХИМИЧЕСКИМ СОСТАВОМ

В настоящее время вырабатывается значительное количество бобовых новых перспективных сортов. Пенообразующие свойства бобовых непосредственно связаны с их химическим составом и, прежде всего, с присутствием в них белков и сапонинов. Научный интерес представляет исследование пенообразующих свойств муки из этих сортов с целью расширения технологического использования данных сортов. Для выяснения роли белков в пенообразовании бобовых исследовали их количественный и качественный состав методом электрофореза. Было установлено, что большей способностью к пенообразованию обладают сорта, не содержащие низкомолекулярных полипептидов.

Ключевые слова: белки, сорта, бобовые, пенообразующие свойства.

A considerable number of prospective sorts of peas and haricots is cultivated nowadays. Foam-forming properties of the leguminous cultures are directly associated with their chemical composition and first of all with the present of proteins and saponins. The research of their foaming qualities in order to broaden their technological use is of great scientific interest. To define the role of proteins in the foaming their quantitative and qualitative structure was researched by means of electrophoresis. It was defined that the sorts which don't contain low-molecular polypeptides have more foaming power.

Key words: proteins, sorts, leguminous cultures, foam-forming properties.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Химия пищи. Книга 1: Белки: структура, функции, роль в питании / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко и др. В 2 кн. Кн. 1. – М.: Колос, 2000. – 384 с.
2. Кретович В.Л. Основы биохимии растений / В.Л. Кретович.- М.: Высшая школа, 1971. – 464 с.
3. Конарев В.Г. Морфогенез и молекулярно-биологический анализ растений / В.Г. Конарев.- С.-Пб, АИР, 1998. - 376 с.

Царева Наталья Ивановна

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

Артемova Елена Николаевна

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

УДК 664.786.86

О.Ю. ЕРЕМИНА

ВТОРИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯЧМЕНЯ

В статье рассмотрено использование вторичных продуктов переработки ячменя - ростков и полировочных отходов - в животноводстве, парфюмерии, микробиологической, фармацевтической и пищевой промышленности благодаря наличию в их химическом составе биологически активных и питательных веществ. Приведены результаты исследования витаминно-минерального состава ячменных полировочных отходов.

Keywords: *потребительские свойства, солод порошкообразных, органолептическая оценка, физико-химические показатели, удовлетворение суточной потребности.*

Is presented use the secondary products of the conversion of barley - a sprout and polishing departure - in stock-breeding, perfumery, microbiological, pharmaceutical and food industry due to presence in their chemical composition biologically active and nutrients. The Broughted results of the study composition vitaminic and mineral by-product.

Keywords: *consumer properties, a malt powdery product, органолептическая an estimation, physical and chemical indicators, satisfaction of daily requirement.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Айвазян, С.С. Использование вторичных сырьевых ресурсов в пивоваренной промышленности /С.С. Айвазян, Е.Я. Чубакова // Пищевая промышленность. – 2007. - № 7. – С. 63-64
2. Верхотуров, В.В. Содержание антиоксидантов в отходах солодовенного и пивоваренного производства и перспективы их использования при получении солода / В.В. Верхотуров, В.К. Франтенко // Экология и промышленность России. – 2006. - № 10. – С. 15-17.
3. Заявка 2283861/13 РФ. Способ производства солода из пивоваренных сортов ячменя / Ю.И. Зданович, Г.И. Цугленок, Н.В. Цугленок и др.; заявитель Ю.И. Зданович, Г.И. Цугленок, Н.В. Цугленок; заявл.06.08.2004; опубл. 20.09.2006. – 5 с.
4. Заявка 5066286/13 РФ. Способ производства красителя из ячменя /Е.Г. Иванова, А.А. Литвинов; заявитель Товарищество с ограниченной ответственностью научно – производственная фирма «Алекс Иванс Лтд»; заявл.20.05.1992; опубл. 10.05.1998. – 4с.
5. Заявка 94025430/13 РФ. Способ получения солодового напитка с лечебно- профилактическим действием /В.И. Байбаков; заявитель Байбаков Владимир Иванович; заявл.06.07.1994; опубл. 10.09.1998. – 5 с.
6. Колпакчи, А.П. Вторичные материальные ресурсы пивоварения] / А.П. Колпакчи, Н.Д.Голикова. – М.: Агропромиздат, 1986. – 164 с. - ISBN 8-654728-068-7;
7. Никифорова, Т.А. Особенности химического состава побочных продуктов переработки ячменя и возможные пути рационального их использования / Т.А. Никифорова // ОГУ. – 2006. - № 9. – С. 275-278;
8. Ханданов, Е. Новый подход к использованию ячменя в производстве пищевых продуктов / Е. Ханданов // Пищевая технология. - 2006. -№ 1. – С. 12-18.

Еремина Ольга Юрьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

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

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

Тел. 89051690372

E-mail: o140170@rambler.ru

УДК 633.14+633.11]:664.6

Е.А. КУЗНЕЦОВА, Л.В. ЧЕРЕПНИНА

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦЕЛОГО ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ЗЕРНА
ТРИТИКАЛЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

На основе комплекса проведенных исследований установлена возможность повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий за счет применения ферментированного зерна тритикале.

Ключевые слова: пищевая ценность, зерновой хлеб, ферментированное зерно тритикале

On the basis of researches carried out there is defined a possibility of food value increase in bakery products at the expense of fermented triticale grain use.

Key words: food value, grain bread, fermented triticale grain.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алыбина, А.Ю. Пищевые добавки и их использование в производстве продуктов питания. / А.Ю. Алыбина – М.: Наука, 1987. – 295 с.
2. Зерновой хлеб – хлеб будущего // Хлебопродукты. – 2000. – № 5. – С. 22.
3. Пищевая ценность зерна тритикале / А.Т. Васюкова, А.В. Сусликов, М.В. Васюков [и др.] // Хранение и переработка зерна. – 2002. – №2. – С. 48-49.
4. Пашенко, Л.П. Тритикале: состав, свойства, рациональное использование в пищевой промышленности. / Л.П.Пашенко, И.М. Жаркова, А.В. Любарь– Воронеж: Издат. полигр. фирма Воронеж, 2005. – 206 с.
5. Корячкина, С.Я. Использование зерна тритикале в технологии зернового хлеба/ С.Я.Корячкина, Е.А. Кузнецова, Л.В. Черепнина // Хлебопродукты. – 2007. – № 5. – С. 38-39.
6. Применение кефирной закваски в технологии зернового хлеба из тритикале / С.Я. Корячкина, Е.А. Кузнецова, Л.В. Черепнина [и др.] // Хлебопродукты. – 2009. – № 9. – С. 50-51.

Кузнецова Елена Анатольевна

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

Черепнина Людмила Васильевна

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

УДК 637.146.1–026.747–021.632

А.П. СИМОНЕНКОВА

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА ПЕНООБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ПЕКТИНСОДЕРЖАЩИХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК

Для стабилизации пенной структуры взбитых продуктов применяют пенообразователи и стабилизаторы. Стабильность и продолжительность существования пены во многом зависят от свойств пленочного каркаса, определяющегося природой и содержанием в системе пенообразователя, адсорбированного на межфазной поверхности. Кроме того, пенообразующая способность молока и её устойчивость зависят от различных технологических факторов – массовой доли жира, величины жировых шариков, агрегатного состояния жира, температуры и свойств молока.

Ключевые слова: пены, пенообразующая способность, взбитые молочные продукты.

To stabilize a foam structure of whipped (beaten) products one uses frothers and stabilizers. The stability and duration of foam existence depend much upon a film frame work definable by the nature and system content of a frother adsorbed on an interfacial area. Moreover, milk foaming capacity and its stability depend upon different technological factors – mass fat portion, fat corpuscle dimensions, fat aggregative state, temperature and properties of milk.

Key words: foams, foaming capacity, whipped (beaten) dairy produce.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Диланян, З.Х. Анализ липидных компонентов молока и сыра / З.Х. Диланян, М.С. Уманский // Современные достижения в технологии производства натуральных сыров: тезисы докладов научно-технической конференции. – Барнаул, 1972. – С.213-215.
2. Воюцкий, С.С. Курс коллоидной химии / С.С. Воюцкий. – М.: Химия, 1975. – 512 с.
3. Остроумова, Т.Л. Новые виды взбитых продуктов / Т.Л. Остроумова, Е.Ю. Агаркова, Е.Л. Иванцова // Молочная промышленность. – 2004. – № 9. – С. 41-42.
4. Урьев, Н.Б. Пищевые дисперсные системы / Н.Б. Урьев, М.А. Талийский. – М.: Химия. – 1985. – 295 с.
5. Круглякова, П.М. Пены и пенные пленки / П.М. Круглякова, Д.Р. Ексерова. – М.: Химия, 1990. – 432 с.
6. Просеков, А.Ю. Физико-химические основы получения пищевых продуктов с пенной структурой: Монография / А.Ю. Просеков. – Кемерово, 2001. – 172 с.

Симоненкова Анна Павловна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

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

302020, г.Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: Simonenkova1@mail.ru

УДК 664:57/59-048.25

Е.В. КЛИМОВА, Ю.А. ЖИМАНОВА, Ю.С. ПРЯЖНИКОВА

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

*Микроорганизмы применительно к человеку являются главным биологическим фактором, определяющим здоровье или развитие заболеваний. Разработаны группы микробиологически полезных продуктов: растительно-молочные напитки, пудинги и взбивные десерты. Продукты обладают высокими вкусовыми характеристиками и могут быть рекомендованы для широкого круга потребителей, в том числе и школьного питания. Для создания новых функциональных продуктов в качестве пробиотика была использована лиофилизированная микробная масса бифидобактерий штамма *Bifidobacterium bifidum* №1, а в качестве пребиотика – порошок корня цикория.*

Ключевые слова: микроорганизмы, инулин, корень цикория, пребиотик, пробиотик, растительно-молочные напитки, пудинги, взбивные десерты.

*Microorganisms - with reference to the person are the main biological factor defining health or development of diseases. Groups microbiological useful products are developed: vegetative-dairy drinks, puddings and shaken up desserts. Products possess high flavouring characteristics and can be recommended for a wide range of consumers, including school feed. For creation of new functional products as a probiotic the dried up microbic weight bifidobacteria *Bifidobacterium bifidum* №1, and as prebiotic - a powder of a root of chicory has been used.*

Key words: microorganisms, inulin, a root of chicory, a prebiotic, a probiotic, vegetative-dairy drinks, puddings, shaken up desserts.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Зобкова, З. С. Функциональные цельномолочные продукты / З.С. Зобкова // Молочная промышленность. – 2006. – №3. – С. 46-52.
2. Княжев, В. А. Правильное питание: биодобавки, которые вам необходимы / В. А. Княжев, Б. П. Суханов, В. А. Тутельян - М. ГЭОТАР МЕДИЦИНА, 1998. – 208 с.
3. Корхонен, Х. Технологии для функциональных продуктов / Х. Корхонен // Молочная промышленность. – 2003. – №9. – С. 25-28.
4. Кочеткова, А. А. Функциональные пищевые продукты: некоторые технологические подробности в общем вопросе / А. А. Кочеткова, В. И. Тужилкин // Пищевая промышленность. – 2003. – № 5. – С. 8-10.
5. Шендеров Б. А. Современное состояние и перспективы развития концепции «Функциональное питание» / Б.А. Шендеров // Пищевая промышленность. – 2003. – № 5. – С. 4-7.

Климова Елена Валерьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862)41-98-99
E-mail: krvl@rambler.ru

Жиманова Юлия Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Студент 2 курса специальности 240902 «Пищевая биотехнология»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862)41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

Пряжникова Юлия Сергеевна

Орловский государственный технический университет, г. Орёл
Студент 2 курса специальности 240902 «Пищевая биотехнология»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862)41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 663.8

М.А. КАЗАНЦЕВА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В условиях современной экологической напряженности в Дальневосточном регионе приоритетным направлением является поиск альтернативных экологически чистых, функциональных продуктов питания, систематический прием которых обогащает организм человека витаминами и минеральными веществами. Одним из путей решения этой проблемы было изучение возможности использования плодов и ягод Дальневосточного региона, как ценного обогащающего материала для получения продуктов питания функционального назначения.

Ключевые слова: растительное сырье Дальневосточного региона, пищевая и биологическая ценность, показатели безопасности.

Amid the current ecological situation in the Far Eastern Region a search of alternative environmentally friendly, functional food is the top priority. Systematic acceptance of such products supplies human body with vitamins and mineral substances. Among the solutions of the problem there the study of the possibilities of using froze fruits and berries of the Far East as rich material for the production of functional food.

Key words: vegetation material the Far Eastern region, nutritive and biological value, safety indicators.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Макаров, В.Н. Продукты питания функционального назначения на плодоовощной основе / В.Н.Макаров, Л.Н. Влазнева // Пищевая промышленность. - 2007. - №1. – С.20-21
2. Телятьев, В.В. Полезные растения Центральной Сибири. / В.В. Телятьев– Иркутск: Восточносибирское книжное издательство,1987. – 158с.
3. Донченко Л.В. Безопасность пищевых продуктов. – М.: Пищпромиздат, 2001. – 528с.

Казанцева Мария Александровна

ГНУ «Дальневосточный научно-исследовательский институт сельского хозяйства

Российской академии сельскохозяйственных наук»

Аспирант, специальность «Плодоводство и виноградарство»

680521, Хабаровский край, Хабаровский р-н, с. Восточное, ул. Клубная, д. 13

Тел.: (4212) 27-24-49, 72-87-15

E-mail: f-utci@rambler.ru, gzk@ipkszh.khv.ru

УДК 339.5

М.А. НИКОЛАЕВА

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПРИОРИТЕТНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

В статье рассмотрено товароведение в трех аспектах: как наука, естественно-научная дисциплина и профессиональная товароведная деятельность. Показаны этапы развития науки товароведения, разработаны приоритетные направления в области товароведения и перспективные направления развития науки товароведения на ближайшее десятилетие. Особое внимание автор уделяет направлениям при переходе на двухуровневую подготовку товароведов – бакалавров и магистров. Отмечены угрозы, возникающие перед товароведением как наукой и учебной дисциплиной.

Ключевые слова: *товароведение, наука, естественно-научная дисциплина, перспективные направления, формирование ассортимента, оценка качества, товарная экспертиза.*

In the paper the commodity research in three aspects: as a science, natural scientific subject and professional commodity research activity is considered. The stages of commodity research development are shown. The priority directions in the field of commodity research and promising directions of commodity research development for the nearest decade are developed. Particular regard is given by the author to the directions at the transition to two-level training of commodity researchers – bachelors and masters. There are pointed out challenges arising for commodity research both as science and subject.

Key words: *commodity research, science, natural scientific subject, promising directions, stock formation, quality estimation, commodity examination.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Доктрина продовольственной безопасности./Указ Президента РФ от 30.01.2010.
2. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005г. / одобрена Постановлением Правительства Российской Федерации № 917 от 10.08.1998г.
3. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.
4. ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые функциональные. Термины и определения.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для Вузов / М.А. Николаева – М.: Норма, 2008 – 448с.
6. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг: учебник. / М.А. Николаева – М.: Деловая литература, 2005 – 448с.
7. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник для Вузов / М.А. Николаева – М.: Деловая литература, 2007 – 327с.

Николаева Мария Андреевна

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

Ж.Б. КОСТЫРИНА

ЭКСПЕРТИЗА ГЕННОМОДИФИЦИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ КАК ПРИОРИТЕТНАЯ ЗАДАЧА НАУЧНОГО НАПРАВЛЕНИЯ «ПИЩА ДЛЯ ЖИЗНИ»

Статья посвящена сравнительному анализу основных тенденций развития, исследования и практического использования генно-модифицированных организмов (ГМО) и генно-модифицированных источников (ГМИ) в технологиях продукции общественного питания, содержит анализ мониторинга экспертиз по исследованию на содержание ГМИ в продуктах питания и кормах для животных.

Ключевые слова: генно-модифицированные организмы, генно-модифицированные источники, продукция общественного питания.

The article deals with the comparative analysis of major trends, research and practical use of genetically modified organisms (GMO) and genetically modified sources (GMI) in the production technology of catering, provides an analysis of monitoring examinations to study the maintenance of genetically modified ingredients in food and animal feed.

Key words: genetically modified organisms, genetically modified sources, production catering.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бабанская, Н.Г. Требуемое качество через ИСО 22000-стандарт обеспечения безопасности цепей пищевых поставок. / Н.Г. Бабанская // Здоровое питание - основа жизнедеятельности человека. Сб. материалов Межрегиональной научно-практической конференции 29 марта 2006 года / науч. ред. И.Н.Пушмина. Красноярск, 2006 – С.231-234.
2. Иванова, Т.Н. Продовольственная безопасность: критерии и приоритеты / Т.Н. Иванова // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России. Материалы пятой международной научно-практической конференции, Орел ГТУ, 12-14 декабря 2006 г. Орел, - С. 9-13.
3. Корсукова, А. Трансгенные продукты деформируют голову и удаляют волосы / А. Корсукова// Современная торговля. - 2005. -№ 3. - С.78-95.
4. Рощина Е. ГМО - кому война, а кому мать родная / Е. Рощина //Спрос. – 2009. - №1/2. - С.6-7.
5. Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности» от 5 июля 1996 года № 86 – ФЗ. Статья 11 // Каталог Законов РФ. [Электронный ресурс] // Точка доступа на 21 апреля 2010: <http://www.mnogozakonov.ru/catalog/date/1996/7/5/50821>
6. Караульнов, В.Н. Проблемы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. / В.Н. Караульнов, О.В.Коркачева. - Кемерово, 2006. – С. 19-21.

Костырина Жанна Болеславовна

ГОУ ВПО «Тюменский государственный нефтегазовый университет»
Ассистент кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания»
625000, г. Тюмень ул. Володарского, д. 38, к.315
Тел. 8-908-875-13-40
E-mail: popov@tgugu.tyumen.ru

А.Ю. СИДОРЕНКО, Ю.И. СИДОРЕНКО

АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПИВА С ЦЕЛЬЮ ПРОЕКТИРОВАНИЯ НОВЫХ СОРТОВ

Приведен обзор физико-химических и сенсорных потребительских характеристик пива. На основе всестороннего анализа потребительских характеристик пива предложен методологический подход, позволяющий проектировать новые сорта пива с учетом потребительских предпочтений. Предложено при проектировании новых сортов и видов пива поэтапно решить две задачи. При помощи специальных методов эвристической экспертизы выявить потребительские предпочтения в виде перечня дескрипторов, которые будут в состоянии описать те или иные свойства пива. На основе сформированного перечня дескрипторов осуществить выбор физико-химических и технологических приёмов, обеспечивающих реализацию заданного психо-эмоционального профиля продукта.

Ключевые слова: потребительские характеристики, потребительские предпочтения.

The brought review physico-chemical and touch consumer features beer. On base of the all-round analysis of the consumer features beer is offered methodological approach, allowing design the new sort a beer with provision for consumer preferences. It is offered when designing new sort and type beer in stages to solve two problems: with the help of special methods of the heuristic expert operation, reveal the consumer preferences in the manner of list descriptor, which will be able to describe that or other characteristic beer; realize the choice physico-chemical and technological acceptance, providing realization given profile of the product.

Key words: consumer characteristics, consumer preferences.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Красовский, П.А. Товарная экспертиза: Теория и практика: В 2-х т.Т.2: Экспертные технологии: В 2-х ч. Ч.2: Монография. / П.А. Красовский. – М.: МАКС Пресс, 2007. – 384с.
2. Кунце, В. Технология солода и пива: пер. с нем. / В.Кунце, Г.Мит – СПб., Изд-во «Профессия», 2003. – 912с.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; Под ред. Т.Г.Родиной – М. : КолосС, 2003. – 608с.
4. Меледина, Т.В. Сырьё и вспомогательные материалы в пивоварении. / Т.В. Меледина.– СПб.: «Профессия», 2003. – 304 с.
4. Меледина, Т.В. Технологический подход к регулированию сенсорного профиля пива. Ч.4 / Т.В. Меледина, А.Т. Дедегкаев, Е.В.Лебедева // Индустрия напитков. - 2005. - №1. - С. 14 – 16.
5. Экспертиза качества пива. Методическое руководство МВШЭ МР – 029 – 2003. – М.: Издательство МВШЭ, 2003. – 24 с.
6. Кантере, В.М. Потребительская оценка продуктов – важная составляющая маркетинговых исследований/ В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко // Мясная индустрия. – 2002. - №8. – С. 11 – 13.
7. Гернет, М.В. Проектирование сенсорного профиля пива с улучшенными потребительскими свойствами. / М.В. Гернет, В.А. Матисон, А.Ю. Сидоренко // Сборник докладов I межведомственной научно-практической конференции «Товароведение, экспертиза и технология продовольственных товаров». – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2008.- С. 150
8. Николаева, М.А. Товарная экспертиза. / М.А. Николаева – М.: Издательский дом «Деловая литература», 1998.-288 с.

Сидоренко Алексей Юрьевич

ЗАО «Московский пиво-безалкогольный комбинат «Очаково»
Кандидат технических наук, супервайзер
121471, г.Москва, ул.Рябиновая, 44
Тел. (916) 702-29-34
Email: sidorenko1983@yandex.ru

Сидоренко Юрий Ильич

ГОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой «Товароведение и основы пищевых производств»
125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 11, к. 121
Тел. (985) 776-36-68
Email: sidorenko@mgupp.ru

УДК 338.439.52

О.А. РЯЗАНОВА, О.О. ПИРОГОВА

НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СФЕРЫ ТОВАРНОГО ОБРАЩЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК В ВЕДУЩИХ СТРАНАХ МИРА

В статье приведен обзор и анализ нормативно-методических документов, регулирующих производство и оборот биологически активных добавок в зарубежных странах и России.

Ключевые слова: биологически активные добавки, нормативно-методическое обеспечение, зарубежный опыт.

The paper reports the review and analysis of standard-technical documents controlling production and circulation of bio-active additives abroad and in Russia.

Key words: bio-active additives, standard-technical support, foreign skill.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Исаев, В.А. О мерах по повышению значимости биологически активных добавок в программах оздоровления населения / В.А. Исаев // Нетрадиционные природные ресурсы, инновационные технологии и продукты: Сборник научных трудов. – Выпуск 17. – М.: РАЕН, 2007. – С. 98-105.
2. Новости отраслевых союзов // Пищевая промышленность. – № 10. – М.: Пищевая промышленность, 2009. – С. 76
3. Тутельян, В.А. Доклад «Питание и здоровье человека» / В.А. Тутельян // II Международный фестиваль «Лекарства с прилавка», Конгресс «Здоровье без рецептов». – М.: ЦМТ, 1997.
4. Шустов, Е.Б. Основные определения БАД и нормативное регулирование рынка БАД / Е.Б. Шустов [Электронный ресурс]. – [http:// www.registrbad.ru](http://www.registrbad.ru)
5. Григорьев, Е.В. БАД еще предстоит завоевать место под солнцем / Е.В. Григорьев [Электронный ресурс]. – [http:// www.old.pharmvestnik.ru](http://www.old.pharmvestnik.ru)

Рязанова Ольга Александровна

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

Пирогова Оксана Олеговна

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

Л.В. ЛУНИНА, В.В. АРТАМОНОВА

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКЕ СТОЛОВЫХ БЕЛЫХ И КРАСНЫХ СУХИХ ВИНОГРАДНЫХ ВИН С ПОМОЩЬЮ МЕТОДОВ МАТЕМАТИЧЕСКОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ

В статье рассмотрены инновационные подходы к дегустационной оценке разных типов столовых виноградных вин, разработаны линейно-регрессионные модели зависимости дегустационной оценки от основных показателей качества для столовых сухих белых и красных виноградных вин, позволяющие, в отсутствие дегустатора, после проведения физико-химических исследований рассчитать объективную дегустационную оценку образца.

Ключевые слова: моделирование, дегустационная оценка, виноградные вина, линейно-регрессионная модель, коэффициент детерминации.

The article deals with innovative approaches for taste assessment of different types of table wines, developed linear regression models, depending on taste assessment of key indicators of quality for the table dry white and red wines, allowing, in the absence of a food taster, after the physical-chemical studies to calculate objective assessment of the sample tasting.

Key words: modeling, tasting score, grape wine, but the linear-regression model, the coefficient of determination.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. О натуральности и фальсификации виноградных вин / Г. Г. Валушко [и др.] // Виноградарство и виноделие. - 1995. - № 2. - С.46-55.
2. Гугучкина, Т. И. Математическая модель качества виноградных вин / Т. И. Гугучкина, Л. М. Лопатина // Виноделие и виноградарство. – 2003. - № 4. – С.23-24.
3. Дрбоглав, Е. С. Математическая обработка экспериментальных данных энохимических анализов / Е. С. Дрбоглав // Виноделие и виноградарство. – 1974. - № 1. – С.49-53.
4. Родина, С. Ф. Особенности производства и экспертизы красных натуральных вин / С.Ф.Родина // Виноделие и виноградарство. – 2003. - № 6. – С.16-19.

Лунина Людмила Викторовна

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

Артамонова Валентина Викторовна

ГОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Организации управления транспортными процессами»
385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
Тел. (8-87771) 52-51-51

УДК 504.5:661.16-045.38

В.С. ГРОМОВА, А.Г. ШУШПАНОВ, И.В. БОРИСОВА

ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПОЧВЕННОЙ И ВОЗДУШНОЙ СРЕДЫ ПРИ ХРАНЕНИИ НЕИСПОЛЬЗОВАННЫХ ОСТАТКОВ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ

Статья посвящена актуальной на сегодняшний день проблеме утилизации неиспользованных остатков хлорорганических пестицидов. Показана динамика выделения газообразных продуктов превращения хлорорганических пестицидов в атмосферный воздух, а так же влияние их на ионный состав почвенного раствора, лабильной фазы, влияющей на многие свойства почвы, прилегающей к местам хранения пестицидов.

Ключевые слова: хлорорганические пестициды, воздух, почва, ионный состав.

Article is devoted actual for today to a problem of recycling of not used rests chlorineorganic pesticides. Dynamics of allocation of gaseous products of transformation chlorineorganic pesticides in atmospheric air, and as their influence on ionic structure of a soil solution, the labile phase influencing many properties of soil, adjoining to places of storage of pesticides is shown.

Keywords: chlorineorganic pesticides, air, soil, ionic structure.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Клисенко, М.А. Фотохимические превращения пестицидов в воздухе / М.А. Клисенко, Н.В. Письменная // Гигиена и санитария.-1978, -№ 5.- С. 56-58.
2. Мельников, Н. Химия пестицидов. / Н. Мельников- М.:Химия, 1977.- 240 с.
3. Найштейн С.Я. Миграция химических соединений в окружающей среде как основа нормирования их в почве / С.Я. Найштейн // Миграция загрязняющих веществ в почве и сопредельных средах. Труды Всесоюзного совещания.- Л.: Гидрометеиздат, 1980.-С. 29-34.
4. Громова, В.С. Влияние азотных удобрений и УФ-облучения на разложение хлорорганических пестицидов в различных типах почв М.: Медицина / В.С. Громова, О.А. Максименко// Гигиена и санитария. - 1985. - №3. – С. 24-29
5. Быховская, М.С. Методы определения вредных веществ в воздухе. / М.С. Быховская, С.Л. Гинзбург, О.Д. Хализова - М.: Медицина, 1966.-595с.
6. Громова В.С. Способ определения хлорорганических пестицидов в почве / В.С. Громова. АС. №1385075 МКИ 01 №33/24 Бюллетень №12. 30.03.88. – 4с.

Громова Валентина Степановна

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

Шушпанов Александр Георгиевич

ГОУ ВПО «Орловский Государственный технический университет»
Старший преподаватель кафедры «Охрана труда и окружающей среды»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 76-14-39, (4862) 47-24-40, E-mail: bgdgtu@mail.ru

Борисова Ирина Викторовна

ГОУ ВПО «Орловский Государственный технический университет»
Старший преподаватель кафедры «Охрана труда и окружающей среды»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 76-14-39, (4862) 75-14-31, E-mail: bgdgtu@mail.ru

УДК 634.233

Н.Т. СИУХОВА, А.Х. КИДАКОЕВ

ТЕХНОЛОГИЯ ЛАЗЕРНОЙ ОБРАБОТКИ ПЛОДОВ КОСТОЧКОВЫХ КУЛЬТУР

Исследовано содержание токсичных остатков в плодах косточковых культур. Установлено, что лазерная обработка плодов технической зрелости способствует детоксикации остаточных количеств пестицидов в плодах вишни и сливы.

Ключевые слова: плоды, вишня, слива, остатки, пестициды, технология, обработка.

The content of toxic residues in stone-fruit is analyzed. It is defined that laser processing fruit of processing ripeness should fosters detoxication of pesticide residue in cherry and plum fruit.

Key words: fruit, cherry, plum, residues, pesticides, technology, processing.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Максименко, А.П. Лазерная активация семян, черенков, и вегетирующих растений лесных культур (рекомендации). / А.П. Максименко, Д.Л.Трещев. – Краснодар, 2002. – 15 с.
2. Будаговская, О.Н. Прецизионная технология лазерной обработки плодов и ягод в послеуборочный период. / О.Н. Будаговская, А.В Будаговский // Методологические аспекты создания прецизионных технологий возделывания плодовых культур и винограда. Том 1. – Краснодар: СКЗНИИСИВ, 2006. – С. 345-349.
3. Воробьева, Т.Н. Эколого-токсикологическое совершенствование производства и хранения столового винограда. / Т.Н. Воробьева, О.Н. Малахов – Краснодар: ООО «Просвещение-Юг», 2004. – 219 с.

Сиухова Нафсет Тевчежовна

ГОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»

Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»

385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191

Тел. (8-87771) 57-08-71

E-mail: mgtu_novteh@mail.ru

Кидакоев Арсен Хусейнович

ГОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»

Аспирант кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»

385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191

Тел. (8-87771) 57-08-71

E-mail: mgtu_novteh@mail.ru

УДК 638.16.167

Н.А. ГРИНЕВИЧ

ИССЛЕДОВАНИЕ МИГРАЦИОННЫХ СВОЙСТВ ЭКСТРАКТИВНЫХ И ТОКСИЧНЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ НАСТОЕВ ДЛЯ СИРОПОВ

Проживание население в зонах радиоактивного загрязнения должно осуществляться при обеспечении его экологически чистыми продуктами питания, по возможности, обладающими способностью не только восполнять недостаток биологически важных веществ в организме, но и выводить опасные нуклиды и соединения. Одним из таких продуктов может являться сироп профилактического назначения, выработанный на основе меда пчелиного натурального и настоев лекарственных растений.

Ключевые слова: токсичные вещества, сиропы, настои.

The residence in the radioactive contamination areas should be carried out with its provision by ecologically clean products, as far as possible, possessing capacity not only for the indemnification of biologically significant substance shortage in human organism, but remove dangerous nuclides and compounds. One of such products is prophylactic syrup prepared on the basis of natural honey and herb extracts.

Key words: toxic substances, syrups, extracts.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. А.с. 574873 СССР, МКИ А 23 L 2/00. Способ производства сиропа из растительного сырья/В.Г. Новоселов, А.Я. Перепалов (СССР) - № 5000112/13; Заявл. 01.07.91; Приоритет 01.07.91; Опубл. 09.06.95, Бюл. № 16-5с.
2. Гриневич, Н.А. Сиропы профилактического назначения на основе меда (статья)./ Н.А. Гриневич // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. - № 11.- С. 62-63

Гриневич Надежда Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»

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

Тел. (4862) 41-22-77

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УДК 339.133.017:[637.1

С.А. КУДИНОВА, А.И. ШИЛОВ

ФОРМИРОВАНИЕ РЫНКА МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Обеспечение населения важнейшими продуктами питания, и в первую очередь молочными, является важнейшим звеном эффективности экономики во все её периоды. В этой связи вопросы формирования рынка молока и молочной продукции в реформируемом сегодня аграрном секторе экономики следует считать актуальными. Допущенные грубые просчёты в его становлении в начальный период, когда было отдано предпочтение массированному импорту вместо эволюционного развития отечественной сырьевой базы, привели к образованию негативных явлений, которые проявились в заметном снижении уровня потребления населением молока и молочных продуктов в нашей стране. В связи с этим были изучены и научно обоснованы положения по формированию рынка молока и молочной продукции.

Ключевые слова: рынок молочной продукции.

Supplying people with the most important food stuffs and with milk products primarily is the most important part of the effectiveness of the economy all along the line. Therefore the questions of milk and milk products market grouping considered to be topical in changing nowadays agricultural sector of economy. Rude mistakes of the development stage when import prevailed of natural development connected with raw materials base. It became a reason of negative effects, which reveal oneself in obvious curtailment of demand on milk products in our country. In this connection some aspects of milk market grouping were analyzed and given scientific credence.

Key words: market of dairy produce.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кудинова С.А. Управление формированием конкурентных преимуществ в регионе. / С.А. Кудинова // Материалы международной научно-практической конференции «Научные дни-2008». – София: Бел ГРАД БГ, 2008. – С.41-44.
2. Серов, В.М. Пути реализации комплексной программы развития молочного животноводства в Орловской области на 2001-2010 годы / В.М. Серов, А.И. Шилов, Ю.М. Енин. – Орёл.: Труд, 2000 - 179 с.
3. Состав и свойства молока как сырья для молочной промышленности: / Справочник. Н.Ю. Алексеева, П.П. Аристова и др. - М.: Агропромиздат, 1986. – 292с.
4. Шилов А.И. Качество молока при доении в летний период. / А.И. Шилов // Материалы международной научно-практической конференции «Современные проблемы рационального использования ресурсов в АПК». - Орёл, 1999. -С.148-150.

Кудинова София Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Аспирант кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302016, г. Орёл, ул. Некрасова, 23, кв.61
Тел. 8-910-307-81-81
E-mail: Al.Shilov-orel @yandex.ru

Шилов Александр Иванович

ГОУ ВПО «Орловский Государственный технический университет»
Доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орёл, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: Al.Shilov-orel @yandex.ru

УДК 339.13.017:[637.1

С.Ю. ЗОМИТЕВ, Г.М. ЗОМИТЕВА

СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСУРСНОЙ БАЗЫ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

В статье рассмотрено состояние сырьевой базы молочной промышленности Орловской области. Прослеживаются перспективы ее развития. Основное внимание автор уделяет вопросам реализации областной целевой программы «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы».

Ключевые слова: сырьевой базы молочной промышленности, анализ рынка.

The article reviewed the state of the resource base dairy industry Oryol region. Traced its development prospects. The main attention is paid to the implementation of the regional target program «Development of agriculture and regulation of markets for agricultural products, raw materials and food for 2008-2012».

Key words: raw material base of the dairy industry, market analysis.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.kremlin.ru/acts/6752>.
2. Закон Орловской области «Об областной целевой программе «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы» от 6 декабря № 731-ОЗ
3. Областная целевая программа «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru/hotlaw/orel/168765/>
4. Постановление Коллегии Орловской области от 4 октября 2007 года № 226 «О развитии молочного животноводства в Орловской области» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cfo-info.com/okrug6e/rajoncs/read7fkhwr.htm>
5. Агропромышленный комплекс орловской области [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://www.adm.orel.ru/invest/index.php?raz=inport&pag=5>
6. Российский статистический ежегодник. 2008: Стат.сб./Росстат. - Р76 М., 2008. – 847 с.
7. 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»
Аспирант кафедры «Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 54-06-58
E-mail: sz_mail@inbox.ru

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

В. Г. ПОПОВ

ОПТИМИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

В статье проведен анализ состояния системы питания школьников Тюменской области. Выявлены недостатки в системе управления школьными предприятиями питания. Даны рекомендации по повышению пищевого статуса продуктов питания для школьников.

Ключевые слова: система питания школьников, рациональное питание, снижения уровня заболеваний

The article analyzes the state of school meals Tyumen region. Revealed shortcomings in the management of school canteens. Recommendations to improve the nutritional status of food for schoolchildren.

Keywords: school meals, a balanced diet, reducing disease.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Спиричев, В. Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк, В. М. Позняковский. — Новосибирск: Изд-во Сиб. унив., 2004. — С.48-52.
2. Кацерыкова, Н.В. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие. / Н.В. Кацерыкова. - Кемерово, 2004. –С.92.
3. Школьное питание. [Электронный ресурс] – Режим доступа: MEDVEDEV-DA.ru
4. Статистический сборник Тюменского областного департамента здравоохранения. Тюмень, 2006. – С.26-27.
5. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни/ В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А. Кряжев, Н.Ф. Герасименко, Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское книжное изд-во, 2002. – С.125, 245, 278.
6. Гореликова, Г. А., Современные подходы к разработке и товароведной оценке пищевых продуктов, обогащённых незаменимыми микронутриентами: монография / Г.А. Гореликова, Л.А. Маюрникова. - Кемерово, 2005. –С.87.
7. Тихомирова, Н.А.. Технология продуктов функционального питания / Н.А. Тихомирова. - М.: ООО «Франтэра»; 2002, - С.145-152.

Попов Владимир Григорьевич

ГОУ ВПО «Тюменский государственный нефтегазовый университет»

Кандидат социологических наук, доцент, зав. кафедрой «Товароведения и технологии продуктов питания»

625000, г. Тюмень ул. Володарского, д. 38, каб.315

Тел. (3452) 46-86-93

E-mail: popov@tgugu.tyumen.ru

УДК 339.13.017:[332.1

В.Д. КОЧЕРГИНА

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

В статье представлены результаты исследования рынка продовольственных товаров Орловской области, проведенного с целью определения его текущего состояния и перспектив развития. Рассмотрена стратегия развития торговли региона, нацеленная на обеспечение его продовольственной безопасности, более полного удовлетворения спроса населения, его потребности в социально значимых продовольственных товарах.

Ключевые слова: рынок продовольственных товаров, продовольственная безопасность, удовлетворения спроса.

The article presents the results of market research food Orel region, conducted to determine its current status and development prospects. We consider a strategy for trade development in the region, aimed at ensuring its food security, better meet the demand of the population, its needs in socially important food products.

Keywords: food market, food safety, to meet the demand.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Медведев, Д.А. Выступление на II съезде Союза машиностроителей России / Д.А. Медведев [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.gost.ru
2. Путин, В.В. Выступление на заседании Совета по развитию местного самоуправления г. Новочеркасска / В.В. Путин [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.reforma-mo.ru/news/99.html>
3. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.kremlin.ru/acts/6752>

Кочергина Виолетта Дмитриевна

Управление торговли и потребительских ресурсов Департамента экономики Орловской области

Главный специалист отдела экономического анализа и статистики

302021, г. Орёл, пл. Ленина, 1

Тел. (4862) 47-54-07; (4862) 41-56-49

УДК 339.174

Ж.Н. КЛИМОВА

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТИВНОЙ ВЫСТАВОЧНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

На основе разработанной автором методики раскрывается механизм планирования выставочной деятельности пищевого предприятия, позволяющий результативно проводить BTL-акции на специально организованных мероприятиях.

Ключевые слова: *Выставочная деятельность, качество, эффективность.*

On the basis of the technique developed by the author the mechanism of planning of exhibition activity of the food enterprise reveals, allowing productively to spend BTL-actions on specially organised actions.

Key words: *Exhibition activity, quality, efficiency.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гусев, Э.Б. Выставочная деятельность в России и за рубежом/ Э.Б. Гусев, В.А. Прокудин, А.Г. Салашенко. Под редакцией академика РАН Н.П. Лаверова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2004. – 245 с.
2. НП «Федеральный выставочно-маркетинговый центр малого предпринимательства» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.federalcenter.ru.

Климова Жанна Николаевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Кандидат экономических наук, доцент, зав. кафедрой «Предпринимательство и маркетинг»

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

Тел. (4862) 76-22-49

E-mail: klimova_08@mail.ru

УДК 641:[33+574]

О.В. ПРОКОНИНА

ПРОБЛЕМЫ ВНЕДРЕНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ РАЗРАБОТОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В УСЛОВИЯХ КРИЗИСА

Многие высшие учебные заведения Российской Федерации занимаются разработкой товаров-новаций. В частности, инновационных продуктов питания. Однако существуют следующие проблемы, не позволяющие предприятиям принимать к производству инновационные разработки: наличие морально и физически изношенного оборудования; высокая конкуренция со стороны импортной продукции; проблемы с ритейлерами; различия в критериях оценки готовности продукта-новации к промышленному производству. Все выделенные проблемы требуют государственного регулирования. Только таким образом можно оздоровить Российскую экономику.

Ключевые слова: инновационные продукты питания, новация, кризис.

Many institutes of higher education of the Russian Federation are engaged in product development, innovation. In particular, innovative food. However, there are the following problems, do not allow companies to take over innovation: the presence of obsolete and worn oborudovaniya-vysokaya competition from imported products, problems with the retailers, the differences in the criteria for assessment of the readiness of the product-innovation to industrial production. All selected problems require government regulation. Only this way can improve the Russian economy.

Key words: innovative food products, innovation, economic crisis.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Обеспечения продовольственной безопасности Орловской области путем разработки инновационных продуктов питания с использованием местного сырья: монография / под общей редакцией д.т.н., профессора Ивановой Т.Н., к.э.н., доцента Зомитевой Г.М. – Орел.: Труд, 2010. – 258 с.
2. Новости рынка [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rb.ru/topstory/economics/2009/11:1231131622.htm/>
3. Торговые сети используют господдержку для скупки конкурентов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.news/and.ru/NEWS/Detail/id/316168/cat186/>
4. События на рынке фруктов и овощей [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.fruitnews.ru/>
5. В Кемеровской области приняты законы о резервном фонде и господдержке предприятий в условиях кризиса [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.sibarea.ru/news/id/2942/>
6. Михайлов, Н.В. Инновационная инфраструктура и бизнес/ Н.В. Михайлов. – Инновации. – 2007. – № 8 - С. 48-51.

Проконина Оксана Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Кандидат экономических наук, доцент кафедры «Предпринимательство и маркетинг»

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

Тел. (4862) 76-22-49

E-mail: market@ostu.ru

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: unpk@ostu.ru

Адрес редакции:

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99, 41-98-04, 41-98-61, 41-98-27
www.ostu.ru
E-mail: fpbit@mail.ru

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

Подписано в печать 18.06.2010 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.