

Редакционный совет:

Голенков В.А. д-р техн. наук, проф.,
председатель
Радченко С.Ю. д-р техн. наук,
проф., зам. председателя
Борзенков М.И. канд. техн. наук, доц.,
секретарь
Астафичев П.А. д-р юрид. наук, проф.
Иванова Т.Н. д-р техн. наук, проф.
Киричек А.В. д-р техн. наук, проф.
Колчунов В.И. д-р техн. наук, проф.
Константинов И.С. д-р техн. наук, проф.
Новиков А.Н. д-р техн. наук, проф.
Попова Л.В. д-р экон. наук, проф.
Степанов Ю.С. д-р техн. наук, проф.

Редколлегия:

Главный редактор:
Иванова Т.Н. д-р техн. наук, проф.,
заслуженный работник высшей
школы Российской Федерации

Заместители главного редактора:

Зомитева Г.М. канд. экон. наук, доц.
Артемова Е.Н. д-р техн. наук, проф.
Корячкина С.Я. д-р техн. наук, проф.

Члены редколлегии:

Громова В.С. д-р биол. наук, проф.
Дерганосова Н.М. д-р техн. наук,
проф.
Дунченко Н.И. д-р техн. наук, проф.
Елисева Л.Г. д-р техн. наук, проф.
Корячкин В.П. д-р техн. наук, проф.
Куценко С.А. д-р техн. наук, проф.
Николаева М.А. д-р техн. наук, проф.
Позняковский В.М. д-р техн. наук,
проф.
Савватеева Л.Ю. д-р техн. наук, проф.
Черных В.Я. д-р техн. наук, проф.

Ответственный за выпуск:

Новицкая Е.А.

Адрес редакции:

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

Зарег. в Федеральной службе
по надзору в сфере связи,
информационных технологий
и массовых коммуникаций.

Свидетельство: ПИ № ФС77-47349
от 03.11.2011 года

Подписной индекс **12010**
по объединенному каталогу
«Пресса России»

© Госуниверситет - УНПК, 2012

Содержание

Научные основы пищевых технологий

<i>Карамзин А.В., Семенов Е.В., Славянский А.А., Лебедева Н.Н.</i> Классификация тонкодисперсных частиц на базе центрифуги с периодической выгрузкой осадка	3
<i>Румянцева В.В., Слуккина И.А.</i> Влияние продуктов переработки овса на структурно-механические свойства вафельного листа	7
<i>Гончаров Ю.В., Черепнина Л.В., Парамонов И.Н.</i> Исследование антимикробных свойств водных экстрактов лекарственно-технического сырья, используемых в производстве зернового хлеба	12
<i>Березина Н.А.</i> Моделирование состава готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий методом симплекс-решетчатого планирования	18
<i>Толкунова Н.Н., Житникова В.С., Козичева М.А.</i> Исследование активности растворимого пектина по степени этерификации и комплексообразующей способности	24
<i>Самофалова Л.А., Сафронова О.В.</i> Изучение активности роста и морфологических особенностей бифидобактерий на растительном молоке из прорастающих семян сои и комбинированной смеси с коровьим молоком	29

Продукты функционального и специализированного назначения

<i>Тошев А.Д., Чаплинский В.В., Вахитов И.Г.</i> Практическая реализация программы «Здоровое питание» на примере макаронника с морковью	36
---	----

Товароведение пищевых продуктов

<i>Полякова Е.Д., Иванова Т.Н., Заикина М.А.</i> Сравнительная характеристика качества семян льна пищевого	40
<i>Елисева Л. Г., Шевченко Н.В., Карабаева М.Э.</i> Потребительские свойства баранины, произведенной в различных экологических зонах	47
<i>Догаева Л.А., Пехтерева Н.Т.</i> О классификации функциональных безалкогольных напитков	53
<i>Соловьева М.П., Заворохина Н.В.</i> Разработка национальных безалкогольных напитков с применением дескрипторно-профильного метода анализа (на примере сбитней)	59
<i>Еремина О.Ю.</i> Исследование показателей качества и их изменений в процессе хранения порошка пшеничного шрота	69

Исследование рынка продовольственных товаров

<i>Макаренко Е.В., Верхотуров В.В.</i> Мониторинг состояния и развития пищевой промышленности иркутской области	76
<i>Семьёшкина Н.О., Прокопина О.В., Власова М.А.</i> Маркетинговая оценка регионального рынка творожных десертов	82

Экономические аспекты производства продуктов питания

<i>Станякин С.В., Шибяева Н.А.</i> Инновационные методы реализации государственного заказа на оказание услуг по организации питания	88
<i>Романчин В.И., Закиров А.И., Бондарев В.Ф.</i> К вопросу повышения эффективности функционирования предприятий пищевой промышленности в условиях кризиса ...	93
<i>Самостроенко Г.М., Родионова Е.М.</i> Маркетинг взаимодополнения в системе управления развитием пищевой промышленности	99
<i>Лукин В.П., Закиров А.И.</i> Управление инновационной деятельностью на предприятиях промышленности на принципах маркетинга с учетом требований системы менеджмента качества	105
<i>Илюхина Н.А.</i> Модернизация системы управления затратами в пищевой и перерабатывающей промышленности	111
<i>Зомитева Г.М., Кузнецова Е.А., Власова М.А.</i> Проблемы использования технологий маркетинга для формирования конкурентных преимуществ предприятий пищевой промышленности	118
<i>Самостроенко Г.М., Закиров А.И.</i> Маркетинговый механизм обеспечения конкурентоспособности национальной промышленности	125
<i>Романчин В.И., Закиров А.И.</i> Политика реформирования предприятий и предупреждение их социально-экономической несостоятельности	131
<i>Родионова Е.М., Кузнецова Е.А., Власов Ф.Б.</i> Исследование рынка интеллектуальной собственности и количественная оценка интеллектуального капитала в инновационной деятельности	138
<i>Прокопина О.В., Зомитева Г.М.</i> Особенности формирования инновационной инфраструктуры предпринимательской деятельности	145
<i>Абрамов А.В., Родичева М.В., Комисарова Е.М., Родичева П.А.</i> Эргономические аспекты проектирования спецодежды для работников пищевой промышленности	150

Editorial council:

Golenkov V.A. *Doc. Sc. Tech., Prof., president*
Radchenko S.Y. *Doc. Sc. Tech., Prof., vice-president*
Borzenkov M.I. *Candidat Sc. Tech., Assistant Prof., secretary*
Astafichev P.A. *Doc. Sc. Low., Prof.*
Ivanova T.N. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Kirichek A.V. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Kolchunov V.I. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Konstantinov I.S. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Novikov A.N. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Popova L.V. *Doc. Sc. Ec., Prof.*
Stepanov Y.S. *Doc. Sc. Tech., Prof.*

Editorial Committee

Editor-in-chief

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

Editor-in-chief Assistants:

Zomiteva G.M. *Candidate Sc. Ec., Assistant Prof.*
Artemova E.N. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Koryachkina S.Ya. *Doc. Sc. Tech., Prof.*

Members of the Editorial Committee

Gromova V.S. *Doc. Sc. Bio., Prof.*
Derkanosova N.M. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Dunchenko N.I. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Eliseeva L.G. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Koryachkin V.P. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Kutsenko S.A. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Nikolaeva M.A. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Poznyakovskij V.M. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Savvateeva L.Yu. *Doc. Sc. Tech., Prof.*
Chernykh V.Ya. *Doc. Sc. Tech., Prof.*

Responsible for edition:

Novitskaya E.A.

Address

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

Journal is registered in Federal Service for Supervision in the Sphere of Telecom, Information Technologies and Mass Communications.

The certificate of registration
ПН № ФС77-47349 from 03.11.2011

Index on the catalogue of the «**Pressa Rossii**» **12010**

© State University-ESPC, 2012

Contents

Scientific basis of food technologies

<i>Karamzin A.V., Semenov E.V., Slavjanskiy A.A., Lebedeva N.N. Classification of fine particles based on centrifuge with periodic discharge of sediment</i>	3
<i>Rumyantseva V.V., Slukina I.A. Effect of food processing oats on the structural and mechanical properties of wafer sheets</i>	7
<i>Goncharov Yu.V., Tcherepnina L.V., Paramonov I.N. Research of antimicrobial properties of water extracts of the lekarstvenno-technical raw materials used in manufacture of grain bread</i>	12
<i>Berezina N.A. Application of a method a simplex-trellised of planning for modeling of structure of ready flour mixes for bakery products from rye and wheat flour</i>	18
<i>Tolkunova N.N., Zhitnikova V.S., Kozicheva M.A. Research activity of soluble pectin in the degree of esterification and the complexing ability</i>	24
<i>Samofalova L.A., Safronova O.V. Study to activities of the growing and morphological particularities bifidus bacteria on milk from sprouting soya and multifunction mixture with milk</i>	29

Products of functional and specialized purpose

<i>Toshev A.D., Chaplinskiy V.V., Vahitov I.G. Practical implementation of the programme «Healthy food» illustrated by macaroni pudding with carrot</i>	36
---	----

The study of merchandise of foodstuffs

<i>Polyakova E.D., Ivanova T.N., Zaikina M.A. Comparative characteristics of quality of flax seeds food</i>	40
<i>Eliseeva L.G., Shevchenko N.V., Karabayeva M.E. Consumer properties lamb produced in different ecological zones</i>	47
<i>Dogayeva L.A., Pehtereva N.T. About functional soft drinks classification</i>	53
<i>Solovieva M.P., Zavorohina N.V. Creation of national soft drinks with application of profile method of analysis (on an example of sbiten)</i>	59
<i>Eremina O.Yu. Study of quality indicators and their changes during storage powder of meal millet</i>	69

Market study of foodstuffs

<i>Makarenko E.V., Verhoturov V.V. Monitoring of the condition and development of the food-processing industry of the irkutsk region</i>	76
<i>Semireshkina N.O., Prokonina O.V., Vlasova M.A. Marketing assessment of the regional market of curds desserts</i>	82

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

<i>Stanyakin S.V., Shibaeva N.A. Innovative methods of realization the state order on rendering services in catering services</i>	88
<i>Romanchin V.I., Zakirov A.I., Bondarev V.F. To the question of improving the efficiency of the food industry companies in crisis</i>	93
<i>Samostroenko G.M., Rodionova E.M. Marketing complementary in the development management system of food industry</i>	99
<i>Lukin V.P., Zakirov A.I. Management of innovative activity in industrial enterprises on the marketing bases in view of quality management system claims</i>	105
<i>Ilyukhina N.A. Modernization of management expenditure system in food and processing industry</i>	111
<i>Zomiteva G.M., Kuznetsova E.A., Vlasova M.A. The problems of use technology marketing for the formation of competitive advantage of food industry</i>	118
<i>Samostroenko G.M., Zakirov A.I. Marketing support mechanism of national industry competitiveness</i>	125
<i>Romanchin V.I., Zakirov A.I. Enterprises reforming policy and prevention of socio-economic insolvency</i>	131
<i>Rodionova E.M., Kuznetsova E.A., Vlasov F.B. Intellectual property and quantitative assessment of intellectual property in innovative activities</i>	138
<i>Prokonina O.V., Zomiteva G.M. Peculiarities of business innovation infrastructure formation ...</i>	145
<i>Abramov A.V., Rodicheva M.V., Komisarova E.M., Rodicheva P.A. Ergonomic aspects of designing of overalls for workers of the food-processing industry</i>	150

УДК 637.523.4.03.7

А.В. КАРАМЗИН, Е.В. СЕМЕНОВ, А.А. СЛАВЯНСКИЙ, Н.Н. ЛЕБЕДЕВА

КЛАССИФИКАЦИЯ ТОНКОДИСПЕРСНЫХ ЧАСТИЦ НА БАЗЕ ЦЕНТРИФУГИ С ПЕРИОДИЧЕСКОЙ ВЫГРУЗКОЙ ОСАДКА

В статье представлены результаты количественного анализа процесса выделения частиц заданной крупности из суспензии путём разделения её с помощью центрифуги с периодической выгрузкой осадка.

Ключевые слова: центрифуга, классификация, частицы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Панченко, Ю.Б. Экспериментальное определение перемещений единичных микрообъектов в поле действия центробежных сил / Ю.Б. Панченко, Г.Б. Моргослепова // Труды ВНИЭКИПРОДМАШ. – 1976. – № 46. – С. 118-123.
2. Семенов, Е.В. Анализ кинетики разделения утфеля III кристаллизации в роторе центрифуги / Е.В. Семенов, А.А. Славянский и др. // Сахар. – 2003. – № 4. – С. 44-46.
3. Семенов, Е.В. К вопросу о седиментации частиц в жидкостных центрифугах / Е.В. Семенов // ТОХТ. – 2004. – Т. 37. – № 4. – С. 446-450.

Карамзин Анатолий Валентинович

ОАО НИИ «Мир-Продмаш»
Руководитель конструкторского отдела
109390, г. Москва, ул. Юных Ленинцев, д. 6-25
Тел. 8 (499) 178-91-46
E-mail: troll0001@rambler.ru

Семенов Евгений Владимирович

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского
Доктор технических наук, профессор кафедры
«Технология продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»
115580, г. Москва, Ореховый б-р, 47/33, кв. 385
Тел. 8 (495) 396-91-12
E-mail: sem-post@mail.ru

Славянский Анатолий Анатольевич

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Технология продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»
127411, г. Москва, ул. Софьи Ковалевской, 8, кв. 199
Тел. 8 (903) 542-81-23
E-mail: anatoliy4455@yandex.ru

Лебедева Наталья Николаевна

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского
Аспирант кафедры «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»
127550, г. Москва, Дмитровское шоссе, 47/1, ком. 610
Тел. 8 (926) 653-67-73
E-mail: snezhinka-nata@mail.ru

A. V. KARAMZIN, E. V. SEMENOV, A. A. SLAVJANSKIY, N. N. LEBEDEVA

CLASSIFICATION OF FINE PARTICLES BASED ON CENTRIFUGE WITH PERIODIC DISCHARGE OF SEDIMENT

In article results of the quantitative analysis of process of allocation of particles set coarseness from suspension by its division by means of a centrifuge with a periodic unloading of a deposit are presented.

Keywords: centrifuge, classification, particles.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Panchenko, Ju.B. Jeksperimental'noe opredelenie peremewenij edinichnyh mikroob#ektov v pole dejstvija centrobezhnyh sil / Ju.B. Panchenko, G.B. Morgoslepova // Trudy VNIJeKIPRODMASH. – 1976. – № 46. – S. 118-123.
2. Semenov, E.V. Analiz kinetiki razdelenija utfelja III kristallizacii v rotore centrifugi / E.V. Semenov, A.A. Slavjanskij i dr. // Sahar. – 2003. – № 4. – S. 44-46. № 4.
3. Semenov, E.V. K voprosu o sedimentacii chastic v zhidkostnyh centrifugah / E.V. Semenov // TOHT. – 2004. – T. 37. – № 4. – S. 446-450.

Karamzin Anatolij Valentinovich

ОАО НИИ «Mir-Prodmas»

Head of the design department

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

Tel. 8 (499) 178-91-46

E-mail: troll0001@rambler.ru

Semenov Evgeniy Vladimirovich

Razumovsky Moscow State University of technology and management

Doctor of technical science, professor at the department of

«Technology of herbal products and perfumes-cosmetic products»

115580, Moscow, Orekhoviy bulvar, 47/33, apt. 385

Tel. 8 (495) 396-91-12

E-mail: sem-post@mail.ru

Slavjanskiy Anatolij Anatolyevich

Razumovsky Moscow State University of technology and management

Doctor of technical science, professor, head of the department

«Technology of herbal products and perfumes-cosmetic products»

127411, Moscow, ul. Sophia Kovalevskaya, 8, apt. 199

Tel. 8 (903) 542-81-23

E-mail: anatolij4455@yandex.ru

Lebedeva Natalia Nikolaevna

Razumovsky Moscow State University of technology and management

Post-graduate student at the department of

«Technology of herbal products and perfumes-cosmetic products»

123060, Moscow, Dmitrovskoe Chaussee, 47/1, apt. 610

Tel. (926) 653-67-73

E-mail: snezhinka-nata@mail.ru

УДК 664.681.016:[633.13:66.093.8

В.В. РУМЯНЦЕВА, И.А. СЛУКИНА

ВЛИЯНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ОВСА НА СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ВАФЕЛЬНОГО ЛИСТА

В статье представлены результаты исследования влияния продуктов переработки овса на структурно-механические свойства вафельного теста. Применение продуктов переработки овса позволяет изменять структурно-механические характеристики вафельных листов, в зависимости от их назначения.

Ключевые слова: вафельный лист, намокаемость, прочность, продукты переработки овса.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Быстрова, Т.В. Прогрессивная технология вафель: дисс. ... канд. техн. наук: 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» / Татьяна Валентиновна Быстрова. – Москва, 2001. – 129с.
2. Волков, А.А. Овес, его химический состав и пищевое значение / под общ. ред. А.А. Волкова. – М.: Интеграф, 1988.
3. Зубченко, А.В. Технология кондитерского производства / А.В. Зубченко. – Воронеж: ВГТА, 1999. – 430 с.
4. Оленева, Ю.А. Производство вафель для мороженого / Ю.А. Оленева. – М: ДеЛи принт, 2002. – 115 с.
5. Сборник технологических инструкций и рецептов на печенье, галеты и вафли. – М.: Главпищепром, 1989. – Ч.5. – Вып. 9.

Румянцева Валентина Владимировна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 55-61-17
E-mail: rumanchic1@rambler.ru

Слукина Ирина Анатольевна

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

V.V. RUMYANTSEVA, I.A. SLUKINA

EFFECT OF FOOD PROCESSING OATS ON THE STRUCTURAL AND MECHANICAL PROPERTIES OF WAFER SHEETS

The results of investigation of the influence of refined products of oats on the structural and mechanical properties of the wafer test. The use of oat-products allows you to modify the structural and mechanical characteristics of the wafer sheets, depending on their destination.

Keywords: waffle sheet namokaemost, strength, by-products of oats.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Bystrova, T.V. Progressivnaja tehnologija vafel': diss. ... kand. tehn. nauk: 05.18.01 «Tehnologija obrabotki, hranenija i pererabotki zlakovyh, bobovyh kul'tur, krupjanyh produktov, plodoovovnoj produkcii i vinogradarstva» / Tat'jana Valentinovna Bystrova. – Moskva, 2001. – 129s.
2. Volkov, A.A. Oves, ego himicheskij sostav piwevoe znachenie / pod obw. red. A.A. Volkova. – M.: Integraf, 1988.
3. Zubchenko, A.V. Tehnologija konditerskogo proizvodstva / A.V. Zubchenko. – Voronezh: VGTA, 1999. – 430 s.
4. Oleneva, Ju.A. Proizvodstvo vafel' dlja morozhenogo / Ju.A. Oleneva. – M: DeLi print, 2002. – 115 s.
5. Sbornik tehnologicheskikh instrukcij i receptur na pechen'e, galety i vafli. – M.: Glavpiweprom, 1989. – Ch.5. – Vyp. 9.

Rumyanzeva Valentina Vladimirovna

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

Slukina Irina Anatolievna

State University-Education-Science-Production Complex
Post-graduate student at the department of
«Technology of bread, confectionary and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-87
E-mail: irina-slukina@rambler.ru

УДК 612.395.2:642.58

Ю.В. ГОНЧАРОВ, Л.В. ЧЕРЕПНИНА, И.Н. ПАРАМОНОВ

ИССЛЕДОВАНИЕ АНТИМИКРОБНЫХ СВОЙСТВ ВОДНЫХ ЭКСТРАКТОВ ЛЕКАРСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКОГО СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА

Приведены результаты исследования антимикробной активности водных экстрактов корня хрена, цедры апельсина и настоя плодов кориандра. Установлено наличие в экстрактах и настое лекарственно-технического сырья соединений, обладающих антимикробными свойствами. Показано, что наибольшей антимикробной активностью из исследуемых экстрактов обладает водный экстракт корня хрена, однако, водные экстракты цедры апельсина и плодов кориандра можно использовать для снижения микробиологической обсемененности зернового сырья в технологии зернового хлеба.

Ключевые слова: зерно, водные экстракты, лекарственно-техническое сырье, антимикробная активность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Краснов, Е.А. Выделение и анализ природных биологически активных веществ / Е.А. Краснов, Т.П. Березовская, И.В. Алексюк. – Томск: Изд.-во Томского университета, 1987. – 184 с.
2. Мишенкова, Е.Н. Некоторые стороны механизма действия препаратов антибиотиков из растений / Е.Н. Мишенкова // Фитонциды. Бактериальные болезни растений: сборник научных трудов. – Киев, 1985. – С. 120-121.
3. Исупов, В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение / В.П. Исупов. – СПб: ГИОРД, 2000. – 176 с.
4. Похлебкин, В.В. Все о пряностях. Виды, свойства, применение / В.В. Похлебкин. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность», 1973. – 208 с.
5. Богатырева, Т.Г. Способы и средства предотвращения плесневения хлеба / Т.Г. Богатырева, Р.Д. Поландова, С.П. Полякова, А.А. Атаева // Хлебопечение России. – 1999. – №3. – С. 16-17.
6. Вербина, Н.М. Микробиология пищевых производств / Н.М. Вербина, Ю.В. Каптерева. – М.: Агропромиздат, 1998. – 225 с.

Гончаров Юрий Вениаминович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры
«Машины и аппараты пищевых производств»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 55-11-87
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Черепнина Людмила Васильевна

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

Парамонов Иван Николаевич

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Аспирант кафедры «Технология машиностроения и конструкторско-технологическая информатика»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 54-15-03
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

YU.V. GONCHAROV, L.V. TCHEREPNINA. I.N. PARAMONOV

RESEARCH OF ANTIMICROBIC PROPERTIES OF WATER EXTRACTS OF THE LEKARSTVENNO-TECHNICAL RAW MATERIALS USED IN MANUFACTURE OF GRAIN BREAD

The results of investigation of antimicrobial activity of water extracts of horseradish, orange peel and of the fruits of coriander. Established presence in the extract, extract of medicinal and technical raw materials, compounds with antimicrobial properties. It is shown that the most antimicrobial activity of the extracts has an aqueous extract of the root horseradish, however, water extracts of orange peel and fruit coriander can be used for reduction of microbiological infestation of grain raw material in the technology of grain bread.

Keywords: grain, water extracts, medicinal-technical raw materials, antimicrobial activity.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Krasnov, E.A. Vydelenie i analiz prirodnyh biologicheski aktivnyh vewestv / E.A. Krasnov, T.P. Berzovskaja, I.V. Aleksjuk. – Tomsk: Izd.-vo Tomskogo universiteta, 1987. – 184 s.
2. Mishenkova, E.N. Nekotorye storony mehanizma dejstvija preparatov antibiotikov iz rastenij / E.N. Mishenkova // Fitoncidy. Bakterial'nye bolezni rastenij: sbornik nauchnyh trudov. – Kiev, 1985. – S. 120-121.
3. Isupov, V.P. Piwevye dobavki i prjanosti. Istorija, sostav i primenenie / V.P. Isupov. – SPb: GIORD, 2000. – 176 s.
4. Pohlebkina, V.V. Vse o prjanostjah. Vidy, svojstva, primenenie / V.V. Pohlebkina. – M.: Izd.-vo «Piwevaja promyshlennost'», 1973. – 208 s.
5. Bogatyreva, T.G. Sposoby i sredstva predotvraenija plesnevenija hleba / T.G. Bogatyreva, R.D. Polandova, S.P. Poljakova, A.A. Ataeva // Hlebopechenie Rossii. – 1999. – №3. – S. 16-17.
6. Verbina, N.M. Mikrobiologija piwevyh proizvodstv / N.M. Verbina, Ju.V. Kaptereva. – M.: Agropromizdat, 1998. – 225 s.

Goncharov Yury Veniaminovich

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical sciences, senior lecturer at the department of
«Machinery and equipment for food industries»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4212) 55 11 87
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Cherepnina Lyudmila Vasilievna

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

Paramonov Ivan Nikolaevich

State University-Education-Science-Production Complex
Post-graduate student at the department of
«Engineering technique and engineering and design informatics»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 54-15-03
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

УДК 664.66.016.022.3-047.58:001.891.53

Н.А. БЕРЕЗИНА

МОДЕЛИРОВАНИЕ СОСТАВА ГОТОВЫХ МУЧНЫХ СМЕСЕЙ ДЛЯ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ МЕТОДОМ СИМПЛЕКС-РЕШЕТЧАТОГО ПЛАНИРОВАНИЯ

Представлены результаты исследования влияния соотношения ржаной и пшеничной муки, сухой сыворотки молочной и ячменной заварки на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки методом симплекс-решетчатого планирования эксперимента.

Ключевые слова: ржаная, пшеничная, ячменная мука, осахаренная заварка, симплекс-решетчатое планирование эксперимента, готовая мучная смесь, качество.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Новик, Ф.С. Применение метода симплексных решеток для построения диаграмм состав-свойство / Ф.С. Новик, Р.С. Минц, Ю.С. Малков // Заводская лаборатория. – 1967. – т.33. – №7 – С.840-847.
2. Sheffe, H. Experiments with mixtures / H. Sheffe // V. Roy. State Soc. – 1958. – Ser.B. – v.20. – P.344-360.
3. Корячкина, С.Я. Контроль хлебопекарного производства: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. – Орел: ОрелГТУ, 2010. – 705 с.

Березина Наталья Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел: (4862) 41-98-87

E-mail: jrdan@yandex.ru

N.A. BEREZINA

APPLICATION OF A METHOD A SIMPLEX-TRELLISED OF PLANNING FOR MODELING OF STRUCTURE OF READY FLOUR MIXES FOR BAKERY PRODUCTS FROM RYE AND WHEAT FLOUR

The results of studying the influence of the ratio of rye and wheat flour, dry whey and barley welding on the quality of bakery products from a mixture of rye and wheat flour by the method of simplex-lattice design of experiments.

Keywords: rye, wheat, barley flour, hydrolytic mixture of water and floure, simplex-lattice design of experiments, ready flour mixture, quality.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Novik, F.S. Primenenie metoda simpleksnyh reshetok dlja postroenija diagramm sostav-svoystvo / F.S. Novik, R.S. Minc, Ju.S. Malkov // Zavodskaja laboratorija. – 1967. – t.33. – №7 – S.840-847.
2. Sheffe, H. Experiments with mixtures / H. Sheffe // V. Roy. State Soc. – 1958. – Ser.B. – v.20. – P.344-360.
3. Korjachkina, S.Ja. Kontrol' hlebopekarnogo proizvodstva: uchebnoe posobie dlja vuzov / S.Ja. Korjachkina, N.V. Labutina, N.A. Berezina, E.V. Hmeleva. – Orel: OrelGTU, 2010. – 705 s.

Berezina Natalia Alexandrovna

State University-Education-Science-Production Complex

Candidate of technical science, assistant professor at the department of

«Technology of bread, confectionary and macaroni production»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 41-98-87
E-mail: jrdan@yandex.ru

УДК 664.856:664.292-021.]:001.891.53

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

ИССЛЕДОВАНИЕ АКТИВНОСТИ РАСТВОРИМОГО ПЕКТИНА ПО СТЕПЕНИ ЭТЕРИФИКАЦИИ И КОМПЛЕКСООБРАЗУЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

В статье рассматриваются методы и способы оценки активности растворимого пектина по степени этерификации и комплексообразующей способности на примере овощного сыря.

Ключевые слова: пектин, активность растворимого пектина, степень этерификации пектина, комплексообразование, комплексообразующая способность пектинов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. А.с. 1577752 СССР, МКИ А23 L1/06. Способ производства мармелада / З.В. Василенко, В.С. Баранов, С.Л. Масакский, П.А. Ромашкин. – № 4436104/31-13; заявл. 08.04.88; опубл. 15.07.90, Бюл. № 26. – 1 с.
2. Компанцев, В.А. Комплексообразование пектинов с ионами поливалентных металлов / В.А. Компанцев, Н.Ш. Кайшева, Л.П. Гокжаева // Пищевая промышленность. – 1990. – № 11. – С.39-40.
3. Игнатъева, Г.Н. Способ повышения комплексообразующей способности пектина / Г.Н. Игнатъева, Т.И. Овсяк // Хранение и переработка сельхозсыря. – 2001. – №8. – С.27-30.

Толкунова Наталья Николаевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: Tolkunova2@rambler.ru

Житникова Валентина Сергеевна

Орловский базовый медицинский колледж

Кандидат технических наук, доцент, преподаватель отделения фармацевтики

302030, г. Орел, ул. Московская, 157

Тел. (4862) 46-66-53

E-mail: marina_kozicheva@rambler.ru

Козичева Марина Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Аспирант кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: marina_kozicheva@rambler.ru

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

RESEARCH ACTIVITY OF SOLUBLE PECTIN IN THE DEGREE OF ESTERIFICATION AND THE COMPLEXING ABILITY

This article discusses methods and techniques for assessing the activity of the soluble pectin in the degree of esterification and the complexing ability of the example of a vegetable-tion of raw materials.

Keywords: pectin, a soluble activity of pectin, degree of pectin eterification, complexation, complexing ability of pectins.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. A.s. 1577752 SSSR, MКИ А23 L1/06. Sposob proizvodstva marmelada / Z.V. Vasilenko, V.S. Baranov, S.L. Masakskij, P.A. Romashkin. – № 4436104/31-13; zajavl. 08.04.88; opubl. 15.07.90, Bjul. № 26. – 1 s.

2. Kompancev, V.A. Kompleksoobrazovanie pektinov s ionami polivalentnyh metallov / V.A. Kompancev, N.Sh. Kajsheva, L.P. Gokzhaeva // Piwevaja promyshlennost'. – 1990. – № 11. – S.39-40.

3. Ignat'eva, G.N. Sposob povysheniya kompleksoobrazujuwej sposobnosti pektina / G.N. Ignat'eva, T.I. Ovsjuk // Hranenie i pererabotka sel'hozsyr'ja. – 2001. – №8. – S.27-30.

Tolkunova Natalia Nikolaevna

State University-Education-Science-Production Complex

Doctor of technical science, assistant professor at the department of «Technology and commodity science of food»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 41-98-99

E-mail: Tolkunova2@rambler.ru

Zhitnikova Valentina Sergeevna

Orel Basic Medical College

Candidate of technical science, associate professor, lecturer at the department of pharmacy

302030, Orel, ul. Moskovskaya, 157

Tel. (4862) 46-66-53

E-mail: marina_kozicheva@rambler.ru

Kozicheva Marina Aleksandrovna

State University-Education-Science-Production Complex

Post-graduate student at the department of «Technology and commodity science of food»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 41-98-99

E-mail: marina_kozicheva@rambler.ru

УДК 637. 141.3 + 637.181:635.655]:579.873.13

Л.А. САМОФАЛОВА, О.В. САФРОНОВА

ИЗУЧЕНИЕ АКТИВНОСТИ РОСТА И МОРФОЛОГИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ БИФИДОБАКТЕРИЙ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКЕ ИЗ ПРОРАСТАЮЩИХ СЕМЯН СОИ И КОМБИНИРОВАННОЙ СМЕСИ С КОРОВЬИМ МОЛОКОМ

*Показано, что соевое молоко из прорастающих семян и смесь соевого молока и молока коровьего (1:1) обладают стимулирующим действием на рост бифидобактерий *B. bifidum-1*, что связано с присутствием в них пептидного комплекса – более доступного источника азотистого питания, и богатым витаминным составом. Клетки бифидобактерий, культивируемых на разных питательных средах, имели различия в форме, размерах и расположении клеток и колоний. На основании результатов исследований разработана и запатентована технология молокосодержащих напитков функционального значения.*

Ключевые слова: бифидобактерии, соевое молоко из прорастающих семян сои, культивирование, морфология клеток.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Донская, Г. А. Функциональные молочные продукты / Г.А. Донская // Молочная промышленность. – 2007. – № 3. – С. 52-53.
2. Шевелева, С.А. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты / С.А. Шевелева // Вопросы питания. – 1999. – № 2. – С. 32-40.
3. Ходаева, Н.В. Новое поколение биопродуктов, или что такое синбиотики / Н.В. Ходаева // Молочная промышленность. – 2002. – №12. – С. 30.
4. Ганина, В.И. Пробиотики. Назначение, свойства и основы биотехнологии: монография / В.И. Ганина – М. : МГУПБ, 2001. – 189 с.
5. Красникова, Л.В. Бифидобактерии и использование их в молочной промышленности / Л.В. Красникова, И.В. Салахова и др. // Обзорная информация. Сер. Молочная промышленность. – М.: АгроНИИТЭИММП, 1991. – 32 с.
6. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов функционального питания / Н.А. Тихомирова. – М.: ООО «Франтера», 2002. – 213с.
7. Степаненко, П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебник для ВУЗов / П.П. Степаненко. – Сергиев Посад: ООО «Все для Вас-Подмосковье», 1999. – 415 с.
8. Алёшина, Н.В. Биохимические характеристики лецитинов соевых семян в связи с необходимостью повышения эффективности использования соевого белка: автореф. ... дис. канд. техн. наук / Н.В. Алёшина. – Краснодар, 1989. – 29 с.
9. 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. 40-43.
10. Способ получения растительного напитка: пат. 2338432, РФ № 2006138773/13; заявл 02.11.06, опубл. 20.11.08. Бюл. № 32.
11. Способ производства кисломолочного продукта: пат. 2312506, РФ. № 2006101252/13; заявл 16.01.06, опубл. 20.12.07. Бюл. № 32.

Самофалова Лариса Александровна

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

Сафронова Оксана Владимировна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
 Ассистент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

L.A. SAMOFALOVA, O.V. SAFRONOVA

STUDY TO ACTIVITIES OF THE GROWING AND MORPHOLOGICAL PARTICULARITIES BIFIDUS BACTERIA ON MILK FROM SPROUTING SOYA AND MULTIFUNCTION MIXTURE WITH MILK

It is shown that milk from sprouting soya and mixture the soya milk and milk (1:1) possess the stimulative action on growing bifidus bacteria V. bifidum-1 that is connected with presence in them peptide complex - an more available source of the nitrous feeding and rich vitamin composition. The hutches bifidus bacteria, cultivated on different nourishing ambience had a differences in the form, size and location of the hutches and colony. On the grounds of result of the studies is designed and patented technology milk drink of functional value.

Keywords: *bifidus bacteria, soya milk from germinating of soya seeds, cultivation, morphology of cells.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Donskaja, G. A. Funkcional'nye molochnye produkty / G.A. Donskaja // Molochnaja promyshlennost'. – 2007. – № 3. – S. 52-53.
2. Sheveleva, S.A. Probiotiki, prebiotiki i probioticheskie produkty / S.A. Sheveleva // Voprosy pitaniya. – 1999. – № 2. – S. 32-40.
3. Hodaeva, N.V. Novoe pokolenie bioproduktov, ili chto takoe sinbiotiki / N.V. Hodaeva // Molochnaja promyshlennost'. – 2002. – №12. – S. 30.
4. Ganina, V.I. Probiotiki. Naznachenie, svojstva i osnovy biotehnologii: monografija / V.I. Ganina – M.: MGUPB, 2001. – 189 s.
5. Krasnikova, L.V. Bifidobakterii i ispol'zovanie ih v molochnoj promyshlennosti / L.V. Krasnikova, I.V. Salahova i dr. // Obzornaja informacija. Ser. Molochnaja promyshlennost'. – M.: AgroNI-ITJeIMMP, 1991. – 32 s.
6. Tihomirova, N.A. Tehnologija produktov funkcional'nogo pitaniya / N.A. Tihomirova. – M.: OOO «Frantera», 2002. – 213s.
7. Stepanenko, P.P. Mikrobiologija moloka i molochnyh produktov: uchebnik dlja VUZov / P.P. Stepanenko. – Sergiev Posad : OOO «Vse dlja Vas-Podmoskov'e», 1999. – 415 s.
8. Aljoshina, N.V. Biohimicheskie harakteristiki lecitinov soevyh semjan v svjazi s neobhodimost'ju povyshenija jeffektivnosti ispol'zovanija soevogo belka: avtoref. ... dis. kand. tehn. nauk / N.V. Aljoshina. – Krasnodar, 1989. – 29 s.
9. Samofalova, L.A. Bioaktivacija belkovogo kompleksa dvudol'nyh semjan pri prorastanii i perspektivy ispol'zovanija v tehnologii rastitel'nyh analogov moloka / L.A. Samofalova // Hranenie i pererabotka s/h syr'ja. – 2008. – № 11. – S. 40-43.
10. Sposob poluchenija rastitel'nogo napitka: pat. 2338432, RF № 2006138773/13; zajavl 02.11.06, opubl. 20.11.08, Bjul. № 32.
11. Sposob proizvodstva kislomolochnogo produkta: pat. 2312506, RF. № 2006101252/13; zajavl 16.01.06, opubl. 20.12.07, Bjul. № 32.

Samofalova Larisa Aleksandrovna

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

Safronova Oksana Vladimirovna

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

УДК 663.9; 664.5; 663.9.004.14; 664.5.004.14

А.Д. ТОШЕВ, В.В. ЧАПЛИНСКИЙ, И.Г. ВАХИТОВ

ПРАКТИЧЕСКАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ» НА ПРИМЕРЕ МАКАРОННИКА С МОРКОВЬЮ

В статье представлены результаты исследования химического состава макаронников, приготовленных с заменой макаронных изделий на пассерованную морковь. Установлено, что замена макаронных изделий на пассерованную морковь положительно влияет на органолептические показатели макаронника.

Ключевые слова: питание, биологически-активные добавки, макаронник, морковь.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р // Российская газета. – 2011. – Ноябрь (№5328).
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. –236 с.
3. О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98 // Российская газета. – 2003. – Июнь (№3234).

Тошев Абдували Джабарович

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

Чаплинский Вячеслав Валентинович

Южно-Уральский государственный университет
Кандидат биологических наук, доцент кафедры
«Технология и организации питания»
454080, г. Челябинск, проспект им. В. И. Ленина, 76.
Тел. (351) 267-93-66
E-mail: pt-noc@mail.ru

Вахитов Игорь Григорьевич

ООО «Детское общественное питание»
Директор ООО «Детское общественное питание»
454007, г. Челябинск, ул. Савина, 8.
Тел. (351) 775-00-30
E-mail: vig333@mail.ru

A.D. TOSHEV, V.V. CHAPLINSKIY, I.G. VAHITOV

PRACTICAL IMPLEMENTATION OF THE PROGRAMME «HEALTHY FOOD» ILLUSTRATED BY MACARONI PUDDING WITH CARROT

The article presents the results of the chemical composition research of macaroni pudding, cooked with the replacement of pasta on the browned carrots. It is established that the replacement of pasta on the browned carrots has a positive effect on the organoleptic characteristics of macaroni pudding.

Keywords: nutrition, biologically active additives, macaroni pudding, carrot.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Rasporjazhenie Pravitel'stva Rossijskoj Federacii ot 25 oktjabrja 2010 g. N 1873-r // Rossijskaja gazeta. – 2011. – Nojabr' (№5328).
2. Himicheskij sostav rossijskih piwevyh produktov: spravocnik / pod red. chlen-korr. MAI, prof. I.M. Skurihina i akademika RAMN, prof. V.A. Tutel'jana. – M.: DeLi print, 2002. –236 s.
3. O vvedenii v dejstvie sanitarno-jepidemiologicheskikh pravil i normativov SanPiN 2.3.2.1324-03: postanovlenie Glavnogo gosudarstvennogo sanitarnogo vracha RF ot 22 maja 2003 g. N 98 // Rossijskaja gazeta. – 2003. – Ijun' (№3234).

Toshev Abduvali Djabarovich

South-Ural State University
Doctor of technical science, dean of faculty «Food technology»
454080, Chelyabinsk, Lenin avenue, 76
Tel./fax (351) 267-99-53
E-mail: fpt_09@mail.ru

Chaplinskiy Vyacheslav Valentinovich

South-Ural State University
Candidate of biological science, assistant professor at the department of
«Technology and organization of food»
454080, Chelyabinsk, Lenin avenue, 76
Tel. (351) 267-93-66
E-mail: pt-noc@mail.ru

Vahitov Igor Grigorievich

Company«Children common food»
Director of «Children common food»
454007, Chelyabinsk, ul. Savina, 8.
Tel. (351) 775-00-30
E-mail: vig333@mail.ru

УДК 633.854.54:66.014 – 021.272

Е.Д. ПОЛЯКОВА, Т.Н. ИВАНОВА, М.А. ЗАЙКИНА

**СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА
СЕМЯН ЛЬНА ПИЩЕВОГО**

Проведена сравнительная характеристика семян льна пищевого двух сортов «Кудряш» и «Ручеек». В результате проведенных исследований установлено, что соотношение ω -6/ ω -3 жирных кислот в семенах льна сорта «Кудряш» составляет 1,1:1,0, а в семенах льна сорта «Ручеек» - 1,2:1,0. в семенах льна пищевого традиционного сорта «Кудряш» и сорта «Ручеек» содержание изолейцина, метионина (с цистеином), фенилаланина (с тирозином) и триптофана в определенных количествах превышающих идеальный белок, а содержание валина и треонина приближается к эталонному показателю.

***Ключевые слова:** химический состав семян льна пищевого; биологически активные вещества; органолептическая оценка; пищевая ценность; жирнокислотный состав; аминокислотный состав.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Миневиц, И. Использование семян льна в хлебопечении / И. Миневиц, В.Зубцов, Т. Цыганова // Хлебопродукты. – 2008. – № 3. – С. 38-40.
2. Миневиц, И.Э. Получение белковых продуктов из семян льна / И.Э. Миневиц, А.Л. Григорьева // Высокоэффективные разработки и инновационные проекты в льняном комплексе России: материалы X междунауч.-практич. конференции (март 2007 г.). – Вологда, 2007. – С. 182-184.
3. Стеблинин, А. Использование семян льна в мучных изделиях / А. Стеблинин, И. Миневиц // Хлебопродукты. – 2003. – №2. – С.21.
4. Стеблинин, А.Н. Народнохозяйственное значение льна / А.Н. Стеблинин, И.Э. Миневиц, А.В. Исакова, А.Л. Григорьева // Проблемы повышения технологического качества льна-долгунца: материалы междунауч.-практич. конф. – Торжок. – 2004. – С. 132.
5. Стеблинин, А.Н. Пути повышения эффективности использования продукции растениеводства / А.Н. Стеблинин, И.Э. Миневиц, А.Л.Григорьева, А.В. Исакова // Новые технологии и техника для ресурсосбережения и повышения производительности труда в сельскохозяйственном производстве: материалы XIII междунауч.-практич. конф. – Тамбов-Москва, 2005. – Т2. – С. 307.
6. Черников, В.Г. Лен – национальная стратегическая культура / В.Г. Черников, А.Н. Стеблинин, И.Э. Миневиц // Достижения науки и техники АПК. – 2003. – №4. – С. 2.
7. Babu, U.S. Nutritional and hematological impact of dietary flaxseed an defatted flaxseed meal in rats / U.S. Babu, G.V. Mitchell, P. Witstfeld et al. // Int J Food Sci Nutr. – 2000. – V. 51, N2. –P.109-117.
8. Hennig, B. High energy diets, fatty acids and endothelial cellfunction: implications for atherosclerosis / B. Hennig, M. Toborek, C.J. McClain // J Am Coll Nutr. – 2000. – V. 20, N 2 (Suppl). – P.97-105.
9. Hu, F.B. Types of dietary fat and risk of coronary heart disease: a critical review / F.B. Hu, J.E. Manson, W.C. Willett // J Am Coll Nutr. – 2000. – V. 20, N 1. – P.5 -19.
10. Ridges, L. Cholesterol lowering benefits of soy and linseed enriched foods / L. Ridges, R. Sunderland, K. Moerman et al. //Asia Pac J Clin Nutr. – 2001. V. 10, N 3. – P.204-211.

Полякова Елена Дмитриевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: jkctczl90483@mail.ru

Иванова Тамара Николаевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой

«Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

Заикина Мария Анатольевна

Юго-Западный государственный университет
Аспирант кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
305007, г. Курск, ул. Еремина, д.1
Тел.(4712) 32-39-95, (4712) 32-46-66
E-mail: jkctcz190483@mail.ru

E.D. POLYAKOVA, T.N. IVANOVA, M.A. ZAIKINA

**COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF QUALITY
OF FLAX SEEDS FOOD**

The comparative characteristic of seeds of flax of food two grades of «Kudrjash» and «Streamlet» is spent. As a result of the spent researches it is established that the parity ω -6 / in seeds of flax of a grade of «Kudrjash» makes ω -3 fat acids 1,1:1,0, and in seeds of flax of a grade "Streamlet" – 1,2:1,0. In seeds of flax of a food traditional grade of «Kudrjash» and a grade «Streamlet» the maintenance of an isoleucine, methionine (with cysteine), phenylalanine (with tyrosine) and tryptophan in certain quantities exceeding ideal fiber, and the maintenance valine and threonine comes nearer to a reference indicator.

Keywords: a chemical compound of seeds of flax food, biologically active substances, organoleptic an estimation, food value; fatty acid structure, amino acid structure.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Minevich, I. Ispol'zovanie semjan l'na v hlebopechenii / I. Minevich, V.Zubcov, T. Cyganova // Hleboprodukty. – 2008. – № 3. – S. 38-40.
2. Minevich, I.Je. Poluchenie belkovykh produktov iz semjan l'na / I.Je. Minevich, A.L. Grigor'eva // Vysokojefektivnye razrabotki i innovacionnye proekty v l'njanom komplekse Rossii: materialy X mezhdun. nauch.-praktich. konferencii (mart 2007 g.). – Vologda, 2007. – S. 182-184.
3. Steblinin, A. Ispol'zovanie semjan l'na v muchnyh izdelijah / A. Steblinin, I. Minevich // Hleboprodukty. – 2003. – №2. – S.21.
4. Steblinin, A.N. Narodnohozjajstvennoe znachenie l'na / A.N. Steblinin, I.Je. Minevich, A.B. Isakova, A.L. Grigor'eva // Problemy povyshenija tehnologicheskogo kachestva l'na-dolgunca: materialy mezhd. nauch.-praktich. konf. – Torzhok. – 2004. – S. 132.
5. Steblinin, A.N. Puti povyshenija jeffektivnosti ispol'zovanija produkcii rastenievodstva/ A.N. Steblinin, I.Je. Minevich, A.L.Grigor'eva, A.B. Isakova // Novye tehnologii i tehnika dlja resursosberezhe-nija i povyshenija proizvoditel'nosti truda v sel'skohozejajstvennom proizvodstve: materialy XIII mezhdun. nauch.- praktich. konf. – Tambov-Moskva, 2005. – T2. – S. 307.
6. Chernikov, V.G. Len – nacional'naja strategicheskaja kul'tura / V.G. Chernikov, A.N. Steblinin, N.Je. Minevich // Dostizhenija nauki i tehniki APK. – 2003. – №4. – S. 2.
7. Babu, U.S. Nutritional and hematological impact of dietary flaxseed an defatted flaxseed meal in rats / U.S. Babu, G.V. Mitchell, P. Witstnfeld et al. // Int J Food Sci Nutr. – 2000. – V. 51, N2. –P.109-117.
8. Hennig, B. High energy diets, fatty acids and endothelial cellfunction: implications for atherosclerosis / B. Hennig, M. Toborek, C.J. McClain // J Am Coll Nutr. – 2000. – V. 20, N 2 (Suppl). – P.97-105.
9. Hu, F.B. Types of dietary fat and risk of coronary heart disease: a critical rewiw / F.B. Hu, J.E. Manson, W.C. Willett // J Am Coll Nutr. – 2000. – V. 20, N 1. – P.5 -19.
10. Ridges, L. Cholesterol lowering benefits of soy and linseed enriched foods / L. Ridges, R. Sunderland, K. Moerman et al. //Asia Ras J Clin Nutr. – 2001. V. 10, N 3. – P.204-211.

Polyakova Elena Dmitrievna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, associate professor at the
department of «Technology and commodity science of food»
302020, OreI, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-99
E-mail: jkctcz190483@mail.ru

Ivanova Tamara Nikolaevna

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

Zaikina Maria Anatolievna

South-West State University
The post-graduate student of chair «Technology and examination of the goods»
305007, Kursk, ul. Eremina, 1
Tel. (4712) 32-39-95), (4712) 32-46-66
E-mail: jktcz190483@rambler.ru

УДК 637.5.072

Л. Г. ЕЛИСЕЕВА, Н.В. ШЕВЧЕНКО, М.Э. КАРАБАЕВА

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА БАРАНИНЫ, ПРОИЗВЕДЕННОЙ В РАЗЛИЧНЫХ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ЗОНАХ

В статье приведены результаты исследования потребительских свойств (органолептических показателей и технологических свойств) мяса молодняка овец цыгайской породы в возрасте 6 и 10 мес. с учетом категории упитанности, выращенного в различных экологических зонах. Результаты исследований позволяют охарактеризовать мясо молодняка овец как продукт с высокими потребительскими свойствами и подтверждают его пригодность для промышленной переработки. Существенных отличий по вкусовым достоинствам между образцами мяса, полученных в различных зонах техногенного воздействия на окружающую среду, не выявлено.

Ключевые слова: мясо молодняка овец, органолептические показатели, технологические показатели, категория упитанности, экологические зоны.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Елисеева, Л.Г. Определение показателей безопасности в мясе молодняка овец цыгайской породы в условиях Саратовской области / Л.Г. Елисеева, М.Э. Карабаева, Н.В. Шевченко // Товаровед продовольственных товаров. – 2012. – №1. – С. 39-41.
2. Елисеева, Л.Г. Химический состав мяса молодняка овец цыгайской породы в условиях Саратовской области / Л.Г. Елисеева, М.Э. Карабаева, Н.В. Шевченко // Товаровед продовольственных товаров. – 2011. – №12. – С. 4-7.
3. Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов / Ю.Ф. Заяс. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 480 с.
4. Карабаева, М.Э. Мясная продуктивность молодняка овец цыгайской породы, выращенного в различных экологических зонах Саратовской области / М.Э. Карабаева, Н.В. Шевченко // Овцы, козы, шерстяное дело. – 2011. – №3. – С. 73-77.
5. Лисицын, А.Б. Мясо и здоровое питание / А.Б. Лисицын, Е.И. Сизенко, И.М. Чернуха. – М.: ВНИИМП, 2007. – 289 с.
6. Лисицын, А.Б. Теория и практика переработки мяса / А.Б. Лисицын, Н.И. Липатов, Л.С. Кудряшов и др. – 2-е изд. – М.: Эдиториал сервис, 2008. – 308 с.
7. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы / М.А. Николаева. – М.: Изд-во НОРМА, 2003. – 238 с.
8. О состоянии и об охране окружающей среды Саратовской области в 2008 году. – Саратов, 2009. – 296 с.
9. О состоянии и об охране окружающей среды Саратовской области в 2009 году. – Саратов, 2010. – 318 с.
10. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник / Т.Г. Родина. – М.: Академия, 2004. – 208 с.

Елисеева Людмила Геннадьевна

Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова
Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой
«Товароведение и товарная экспертиза»
117997, г. Москва, Стремянный пер., 36
Тел. (499) 237-94-97
E-mail: ktte-rea@rambler.ru

Шевченко Нелли Владимировна

Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова
Соискатель кафедры «Товароведение и товарная экспертиза»
117997, г. Москва, Стремянный пер., 36
Тел. (499) 237-94-97
E-mail: nellishevchenko@gmail.com

Карабаева Марьям Эркиновна

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведение и экспертиза товаров»
410012, г. Саратов, Театральная площадь, 1
Тел. (452)644682
E-mail: nellishevchenko@gmail.com

L.G. ELISEEVA, N.V. SHEVCHENKO, M.E. KARABAYEVA

CONSUMER PROPERTIES LAMB PRODUCED IN DIFFERENT ECOLOGICAL ZONES

The article presents the results of a study of consumer characteristics (organoleptic and technological properties) of meat of young sheep tsigal breed at the age of 6 and 10 months taking into account the category of fatness, grown in different ecological zones. Results allow to characterize the meat of young sheep as a product with high consumer properties and confirm its suitability for industrial processing. Significant difference in taste between the advantages of meat samples collected in different areas of industrial impact on the environment have been identified.

Keywords: *meat of young sheep, organoleptic characteristics, technological characteristics, category of fatness, ecological zones.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Eliseeva, L.G. Opredelenie pokazatelej bezopasnosti v mjase molodnjaka ovec cigajskoj porody v uslovijah Saratovskoj oblasti / L.G. Eliseeva, M.Je. Karabaeva, N.V. Shevchenko// Товаровед продовольственных товаров. – 2012. – №1. – С. 39-41.
2. Eliseeva, L.G. Himicheskij sostav mjasa molodnjaka ovec cigajskoj porody v uslovijah Saratovskoj oblasti / L.G. Eliseeva, M.Je. Karabaeva, N.V. Shevchenko // Товаровед продовольственных товаров. – 2011. – №12. – С. 4-7.
3. Zajas, Ju.F. Kachestvo mjasa i mjasoproduktov / Ju.F. Zajas. – М.: Legkaja i piwewaja promyshlennost', 1981. – 480 s.
4. Karabaeva, M.Je. Mjasnaja produktivnost' molodnjaka ovec cigajskoj porody, vyrawennogo v razlichnyh jekologicheskix zonah Saratovskoj oblasti / M.Je. Karabaeva, N.V. Shevchenko// Ovcy, kozy, sherstjanoe delo. – 2011. – №3. – С. 73-77.
5. Lisicyn, A.B. Mjaso i zdorovoe pitanie / A.B. Lisicyn, E.I. Sizenko, I.M. Chernuha. – М.: VNIIMP, 2007. – 289 s.
6. Lisicyn, A.B. Teorija i praktika pererabotki mjasa / A.B. Lisicyn, N.I. Lipatov, L.S. Kudrjashov i dr. – 2-e izd. – М.: Jeditorial servis, 2008. – 308 s.
7. Nikolaeva, M.A. Товароведение потребител'sких товаров. Теоретические основы / M.A. Nikolaeva. – М.: Izd-vo NORMA, 2003. – 238 s.
8. O sostojanii i ob ohrane okruzhajuwej sredy Saratovskoj oblasti v 2008 godu. – Saratov, 2009. – 296 s.
9. O sostojanii i ob ohrane okruzhajuwej sredy Saratovskoj oblasti v 2009 godu. – Saratov, 2010. – 318 s.
10. Rodina, T.G. Sensornyj analiz prodovol'stvennyh towarov: uchebnik / T.G. Rodina. – М.: Akademija, 2004. – 208 s.

Eliseeva Ludmila Gennadievna

Plekhanov Russian University of Economics
Doctor of technical science, professor, head of the department
«Commodity and commodity expertise»
117997, Moscow, Stremyannyi per., 36
Tel. (499) 237-94-97
E-mail: ktte-rea@rambler.ru

Shevchenko Nelly Vladimirovna

Plekhanov Russian University of Economics
Applicant of the degree of candidate of technical sciences
117997, Moscow, Stremyannyi per., 36
Tel. (499) 237-94-97
E-mail: nellishevchenko@gmail.com

Karabaeva Maryam Erkinovna

Saratov State Agrarian University named after N.I. Vavilov
Candidate of technical science, associate professor at the
department of «Commodity and examination of goods»

410012, Saratov, Teatralnaya square, 1

Tel. (452) 64-46-82

E-mail: nellishevchenko@gmail.com

Л.А. ДОГАЕВА, Н.Т. ПЕХТЕРЕВА

О КЛАССИФИКАЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

В статье предлагается классификация функциональных безалкогольных напитков с использованием иерархического метода. Определен перечень функциональных ингредиентов и их количество в составе функциональных напитков. Предложены идентификационные показатели функциональных напитков.

Ключевые слова: функциональные напитки, классификация, функциональные ингредиенты, показатели идентификации.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 52349-2005. Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения. – Введ. 2005-05-31. – М.: Стандартинформ, 2005. – 8 с.
2. Дьяченко, М.А. Безалкогольные напитки как основной сегмент рынка функциональных продуктов / М.А. Дьяченко, И.А. Филатова, А.Ю. Колеснов, А.А. Кочеткова // Пиво и напитки. – 1999. – №2. – С.37-40.
3. Орещенко, А.В. Пищевая комбинаторика – теория разработки новых видов безалкогольных напитков / А.В. Орещенко, А.Д. Дурнев // Пищевая промышленность. – 1999. – №12. – С. 15-17.
4. Дымова, А.Ю. Здоровые функциональные напитки / А.Ю. Дымова // Пиво и напитки. – 2001. – №1. – С. 41-42.
5. Шубина, О. Функциональные добавки в напитках / О. Шубина, Ю. Околелова // Пиво и напитки. – 2000. – №2. – С. 48-49.
6. Шмидт, В.В. Классификация функциональных напитков методом категорийной систематизации: 05.18.15 «Товароведение пищевых продуктов и технология общественного питания» : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Владимир Викторович Шмидт. – Кемерово, 2009. – 20 с.
7. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации // Товаровед продовольственных товаров. – 2010. – №2. – С. 48-66.

Догаева Людмила Александровна

Белгородский университет кооперации, экономики и права
Старший преподаватель кафедры «Товароведение продовольственных товаров»
308023, г. Белгород, ул. Садовая, д. 116 а
Тел. (4722) 31-73-49
E-mail: kaf-tpt@buket.ru

Пехтерева Наталья Тихоновна

Белгородский университет кооперации, экономики и права
Кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой
«Товароведение продовольственных товаров»
308023, г. Белгород, ул. Садовая, д. 116 а
Тел. (4722) 31-73-49
E-mail: kaf-tpt-zav@buket.ru

L.A. DOGAYEVA, N.T. PEHTEREVA

ABOUT FUNCTIONAL SOFT DRINKS CLASSIFICATION

The classification of functional soft drinks beverages made with the use of hierarchical method is suggested in this article. The list of functional ingredients and their quantity in the functional beverages are defined. The functional beverages identification indicators are advanced.

Keywords: functional beverages, classification, functional ingredients, identification indicators.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. GOST R 52349-2005. Produkty piwevyje. Produkty piwevyje funkcional'nye. Terminy i opredelenija. – Vved. 2005-05-31. – M.: Standartinform, 2005. – 8 s.
2. D#jachenko, M.A. Bezalkogol'nye napitki kak osnovnoj segment rynka funkcional'nyh produktov / M.A. D#jachenko, I.A. Filatova, A.Ju. Kolesnov, A.A. Kochetkova // Pivo i napitki. – 1999. – №2. – S.37-40.
3. Orewenko, A.V. Piwevaja kombinatorika – teorija razrabotki novyh vidov bezalkogol'nyh napitkov / A.V. Orewenko, A.D. Durnev // Piwevaja promyshlennost'. – 1999. – №12. – S. 15-17.
4. Dymova, A.Ju. Zdorovyje funkcional'nye napitki / A.Ju. Dymova // Pivo i napitki. – 2001. – №1. – S. 41-42.
5. Shubina, O. Funkcional'nye dobavki v napitkah / O. Shubina, Ju. Okolelova // Pivo i napitki. – 2000. – №2. – S. 48-49.
6. Shmidt, V.V. Klassifikacija funkcional'nyh napitkov metodom kategorijnoj sistematizacii: 05.18.15 «Товароведение пиwевых продуктов i tehnologija obwestvennogo pitaniija» : avtoref. dis. na soisk. uchen. step. kand. tehn. nauk / Vladimir Viktorovich Shmidt. – Kemerovo, 2009. – 20 s.
7. Normy fiziologicheskih potrebnostej v jenergii i piwevyh vewestvah dlja razlichnyh grupp naselenija Ros-sijskoj Federacii // Товаровед продовол'sтвенных товаров. – 2010. – №2. – S. 48-66.

Dogayeva Ludmila Aleksandrovna

Belgorod University of Cooperation, Economics and Law

Senior lecturer at the department of «Merchandising and commodity expertise»

308023, Belgorod, ul. Sadovaya, 116 a

Тел. (4722) 31-73-49

E-mail: kaf-tpt@bukep.ru

Pekhtereva Natalya Tikhonovna

Belgorod University of Cooperation, Economics and Law

Candidate of technical science, assistant professor, head of the department

«Merchandising and commodity expertise»

308023, Belgorod, ul. Sadovaya, 116 a

Тел. (4722) 31-73-49

E-mail: kaf-tpt-zav@bukep.ru

УДК 663.86

М.П. СОЛОВЬЕВА, Н.В. ЗАВОРОХИНА

РАЗРАБОТКА НАЦИОНАЛЬНЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ДЕСКРИПТОРНО-ПРОФИЛЬНОГО МЕТОДА АНАЛИЗА (НА ПРИМЕРЕ СБИТНЕЙ)

В современных условиях люди испытывают потребность в здоровых и безопасных пищевых продуктах. Национальные безалкогольные напитки представляют интерес для развития индустрии инновационных продуктов питания, поскольку способны объединить русские традиции с современными технологиями. Однако ассортимент таких напитков не отличается разнообразием. Применение дескрипторно-профильного метода анализа в данном направлении помогает создавать востребованные, конкурентоспособные напитки с высокими потребительскими свойствами.

Ключевые слова: национальные безалкогольные напитки, дескрипторно-профильный метод анализа, сбитень, оценка качества, регламентируемые показатели.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Пакен, П. Функциональные напитки и напитки специального назначения: пер. с англ./ П. Пакен (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2010. – 496 с.
2. Попов, Е.В. Продвижение товара / Е.В. Попов. – Екатеринбург: Наука, 1997. – 350 с.
3. Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В.В. Похлебкин. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1978. – 364 с.
4. Чугунова, О.В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами / О.В. Чугунова, Н.В. Заворохина. – Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2010. – 148 с.

Соловьева Мария Петровна

Уральский государственный экономический университет
Аспирант кафедры «Товароведения и экспертизы товаров»
620219, г. Екатеринбург, ГСП-985, ул. 8 Марта, 62
Тел. (343) 221-17-22
E-mail: mpsolovyova@gmail.com

Заворохина Наталия Валерьевна

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

M.P. SOLOVIEVA, N.V. ZAVOROHINA

CREATION OF NATIONAL SOFT DRINKS WITH APPLICATION OF PROFILE METHOD OF ANALYSIS (ON AN EXAMPLE OF SBITEN)

People feel necessity for healthy and safe food in modern conditions. Production of national soft drinks is great interest for innovative beverages industry development, because they combine traditional cuisine and contemporary technologies. But assortment of such drinks is very poor. Application of profile method of analysis in this direction help to create demanded, competitive drinks with high consumer properties.

Keywords: national soft drinks, profile method of analysis, sbiten, quality estimation, regulated indicators.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Paken, P. Funkcional'nye napitki i napitki special'nogo naznachenija: per. s angl. / P. Paken (red.-sost.). – SPb.: Professija, 2010. – 496 s.
2. Popov, E.V. Prodvizhenie tovara / E.V. Popov. – Ekaterinburg: Nauka, 1997. – 350 s.
3. Pohlebkina, V.V. Nacional'nye kuhni nashih narodov / V.V. Pohlebkina. – M.: Legkaja i piwevaja promyshlennost', 1978. – 364 s.
4. Chugunova, O.V. Ispolzovanie metodov degustacionnogo analiza pri modelirovanii receptur piwevyh produktov s zadannymi potrebitel'skimi svojstvami / O.V. Chugunova, N.V. Zavorohina. – Ekaterinburg: Izd-vo UrGJeU, 2010. – 148 s.

Solovieva Maria Petrovna

Ural State Economic University
Post-graduate student at the department of
«Commodity research and examination of goods»
620078, Ekaterinburg, GSP-985, ul. March 8, 62
Tel. (343) 221-17-22
E-mail: shoked@online.recom.ru

Zavorohina Natalya Valerievna

Ural State Economic University
Assistant professor at the department of
«Commodity research and examination of goods»
620078, Ekaterinburg, ul. Taganskaya, 52/1, of.294
Tel. (343) 345-46-73
E-mail: degustator@olympus.ru

УДК 664.641.112.016:664.724

О.Ю. ЕРЕМИНА

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И ИХ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ ПОРОШКА ПШЕННОГО ШРОТА

В статье представлены результаты исследований органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества и их изменений в процессе хранения порошка пшеничного шрота.

Ключевые слова: порошок, крупяной шрот, органолептические показатели, влажность, кислотное число, йодное число, перекисное число.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Шейко, И.П. Эффективность новых рецептов комбикормов для контрольного откорма свиней / И.П. Шейко, А.А. Хоченков, Д.Н. Ходосовский, Р.И. Шейко // Весці Нацыянальнай Акадэміі навук Беларусі. Серыя Аграрных навук. – 2009. – № 2. – С. 74-78.
2. Румянцева, В.В. Опыт использования ферментов при переработке зерна и применения продуктов ферментализации в пищевой промышленности / В.В. Румянцева, Т.Н. Новикова. – Орел: С.В. Зенина, 2010. – 152 с.
3. Давранов, К.Д. Некоторые свойства внеклеточной липазы из *Rhizopus microsporus* УзЛТ-3 / К.Д. Давранов, И.Т. Куйлибаев, Б.Г. Розмухамедова, А.А. Махсумханов // Прикладная биохимия и микробиология. – 1995. – №4. – С. 405-411.
4. Диксон, М. Ферменты. Т.1 / М. Диксон, Э. Уэбб. – М.: Мир, 1982. – 392 с.
5. Цибизова, М.Е. Изучение технологических свойств рыбных автолизатов, полученных из маломерного сырья Волго-Каспийского бассейна / М.Е. Цибизова, К.В. Костюрина // Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство. – 2010. – №1. – С.176-181.
6. Махмудов, А.К. Разработка композиционных составов кулинарных жиров и эмульсионного полуфабриката на основе растительного сырья: 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Анвар Касымович Махмудов; [Московский государственный университет технологий и управления]. – Москва, 2008. – 22 с.
7. Корненкова, А.А. Влияние фитодобавок флавоноидной природы на показатели качества молочных продуктов: 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов (по отраслям)»: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Анна Анатольевна Корненкова; [Московский государственный университет прикладной биотехнологии]. – Москва, 2006. – 23 с.
8. Шаззо, А.А. Разработка технологии получения и изучение потребительских свойств БАД функционального назначения на основе краснозерного риса: 05.18.15 «Товароведение пищевых продуктов и технология общественного питания»: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Азамат Айдомирович Шаззо; [Кубанский государственный технологический университет]. – Краснодар, 2010. – 24 с.

Еремина Ольга Юрьевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. 8-905-169-03-72

E-mail: o140170@rambler.ru

O.YU. EREMINA

STUDY OF QUALITY INDICATORS AND THEIR CHANGES DURING STORAGE POWDER OF MEAL MILLET

The article presents research results of organoleptic, physico-chemical and microbiological quality parameters and their changes during storage of powder, millet meal.

Keywords: powder, cereal flakes, organoleptic characteristics, moisture content, acid number, iodine value, peroxide value.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Shejko, I.P. Jeffektivnost' novyh receptov kombikormov dlja kontrol'nogo otkorma svinej / I.P. Shejko, A.A. Hochenkov, D.N. Hodosovskij, R.I. Shejko // Vesci Nacyjanal'naj Akadjemii navuk Belarusi. Seryja Agrarnyh navuk. – 2009. – № 2. – S. 74-78.
2. Rumjanceva, V.V. Opyt ispol'zovanija fermentov pri pererabotke zerna i primenenija produktov fermentoliza v piwevoj promyshlennosti / V.V. Rumjanceva, T.N. Novikova. – Orel: S.V. Zenina, 2010. – 152 s.
3. Davranov, K.D. Nekotorye svojstva vnekletochnoj lipazy iz Rhizopus microsporus UzLT-3 / K.D. Davranov, I.T. Kujlibaev, B.G. Rozmuhamedova, A.A. Mahsumhanov // Prikladnaja biohimija i mikrobiologija. – 1995. – №4. – S. 405-411.
4. Dikson, M. Fermenty T.1 / M. Dikson, Je. Ujebb. – M.: Mir, 1982. – 392 s.
5. Cibizova, M.E. Izuchenie tehnologicheskikh svojstv rybnyh avtolizatorov, poluchennyh iz malomernogo syr'ja Volgo-Kaspijskogo bassejna / M.E. Cibizova, K.V. Kostjurina // Vestnik AGTU. Serija: Rybnoe ho-zjajstvo. – 2010. – №1. – S.176-181.
6. Mahmudov, A.K. Razrabotka kompozicionnyh sostavov kulinarnyh zhirov i jemul'sionnogo polufabrikata na osnove rastitel'nogo syr'ja: 05.18.06 «Tehnologija zhirov, jefirnyh masel i parfjumerno-kosmeticheskikh produktov»: avtoref. dis. na soisk. uchen. step. kand. tehn. nauk / Anvar Kasymovich Mahmudov; [Moskovskij gosudarstvennyj universitet tehnologij i upravlenija]. – Moskva, 2008. – 22 s.
7. Kornenkova, A.A. Vlijanie fitodobavok flavonoidnoj prirody na pokazateli kachestva molochnyh produktov: 05.18.07 «Biotehnologija piwevyh produktov (po otrasljam)»: avtoref. dis. na soisk. uchen. step. kand. tehn. nauk / Anna Anatol'evna Kornenkova; [Moskovskij gosudarstvennyj universitet prikladnoj biotehnologii]. – Moskva, 2006. – 23 s.
8. Shazzo, A.A. Razrabotka tehnologii poluchenija i izuchenie potrebitel'skikh svojstv BAD funkcional'nogo naznachenija na osnove krasnozernogo risa: 05.18.15 «Tovarovedenie piwevyh produktov i tehnologija obvestvennogo pitaniya»: avtoref. dis. na soisk. uchen. step. kand. tehn. nauk / Azamat Ajdomirovich Shazzo; [Kubanskij gosudarstvennyj tehnologicheskij universitet]. – Krasnodar, 2010. – 24 s.

Eremina Olga Yurievna

State University-Education-Science-Production Complex

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

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. 8-905-169-03-72

E-mail: o140170@rambler.ru

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УДК 664(063)

Е.В. МАКАРЕНКО, В.В. ВЕРХОТУРОВ

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ И РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

Статья посвящена анализу состояния пищевой промышленности Иркутской области. Проведен анализ динамики производства основных видов продукции за последнее десятилетие. Рассмотрены тенденции и проблемы развития пищевой промышленности Иркутской области.

Ключевые слова: *пищевая промышленность, предприятия пищевой промышленности Иркутской области, основные виды продукции, проблемы развития.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Промышленное производство Иркутской области: статистический сборник / Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Иркутской области. – Иркутск, 2011. – 91 с.
2. Сельское хозяйство, охота и лесоводство: статистический сборник / Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Иркутской области. – Иркутск, 2011. – 198 с.
3. Уровень жизни населения Иркутской области: статистический сборник / Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Иркутской области. – Иркутск, 2011. – 129 с.
4. Приангарье: год за годом: статистический сборник / Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Иркутской области. – Иркутск, 2011. – 179 с.

Макаренко Елена Владимировна

Иркутский государственный технический университет
Аспирант кафедры «Химии и пищевой технологии»
664074, г. Иркутск, ул. Лермонтова, 83
Тел. (3952) 40-51-22
E-mail: biovervv@mail.ru

Верхотуров Василий Владимирович

Иркутский государственный технический университет
Доктор биологических наук, профессор кафедры
«Химии и пищевой технологии»
664074, г. Иркутск, ул. Лермонтова, 83
Тел. (3952) 40-51-22
E-mail: biovervv@mail.ru

E.V. MAKARENKO, V.V. VERHOTUROV

MONITORING OF THE CONDITION AND DEVELOPMENT OF THE FOOD-PROCESSING INDUSTRY OF THE IRKUTSK REGION

Article is devoted the analysis of the food-processing industry of the Irkutsk region. The analysis of dynamics of manufacture of principal views of production for last decade is carried out. Tendencies and problems of development of the food-processing industry of region are considered.

Keywords: *food-processing industry, the enterprises of the food-processing industry of the Irkutsk region, principal types of products, development problems.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Promyshlennoe proizvodstvo Irkutskoj oblasti: statisticheskij sbornik / Territorial'nyj organ Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki po Irkutskoj oblasti. – Irkutsk, 2011. – 91 s.
2. Sel'skoe hozjajstvo, ohota i lesovodstvo: statisticheskij sbornik / Territorial'nyj organ Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki po Irkutskoj oblasti. – Irkutsk, 2011. – 198 s.
3. Uroven' zhizni naselenija Irkutskoj oblasti: statisticheskij sbornik / Territorial'nyj organ Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki po Irkutskoj oblasti. – Irkutsk, 2011. – 129 s.
4. Priangar'e: god za godom: statisticheskij sbornik / Territorial'nyj organ Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki po Irkutskoj oblasti. – Irkutsk, 2011. – 179 s.

Makarenko Elena Vladimirovna

Irkutsk state technical university
Post-graduate student at the department of
«Chemistry and food technology»
664074, Irkutsk, ul. Lermontova, 83
Tel. (3952) 40-51-22
E-mail: biovervv@mail.ru

Verhoturov Vasily Vladimirovich

Irkutsk state technical university
Doctor of biological science, professor at the department of
«Chemistry and food technology»
664074, Irkutsk, ul. Lermontova, 83
Tel. (3952) 40-51-22
E-mail: biovervv@mail.ru

УДК 339.138.017(470.319):637.146

Н.О. СЕМЬЁШКИНА, О.В. ПРОКОНИНА, М.А. ВЛАСОВА

МАРКЕТИНГОВАЯ ОЦЕНКА РЕГИОНАЛЬНОГО РЫНКА ТВОРОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ

В статье представлены результаты исследования регионального рынка творожных десертов. Определена расчётная потребность в твороге и творожных десертах для основных групп населения Орловской области. Проведено исследование широты охвата рынка.

Ключевые слова: региональный рынок творожных десертов, маркетинговые исследования.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анализ рынка творога и творожных сырков в России в 2006-2010 гг, прогноз на 2011-2015 гг. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://marketing.rbc.ru/research/562949980027808.shtml>
2. Тренд на десерт // Продвижение продовольствия. Prod&Prod [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.habeas.ru/prod/2011/08/trend-na-desert>
3. Молочная индустрия мира и Российской Федерации. Ежегодник РСМО-2010. – М.: АНО «Молочная промышленность», 2010. – 147 с.
4. Григорьева, Р.З. Взбитые десерты на основе восстановленных молочных продуктов / Р.З. Григорьева, А.Ю. Просеков, Е.А. Шур // Молочная промышленность. – 2003. – №2. – С.41-42.
5. Харитонов, В.Д. Тенденция развития технологий переработки молока / В.Д. Харитонов, И.А. Евдокимов, Л.Р. Алиева // Молочная промышленность. – 2003. – №10. – С.25.

Семьешкина Наталья Олеговна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Студент направления подготовки 260200.68
«Продукты питания животного происхождения»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40
Тел. (4862) 43-98-43
E-mail: nataly_sem@mail.ru

Проконина Оксана Владимировна

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

Власова Мария Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических, доцент кафедры
«Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-95-65
E-mail: jashiin@yandex.ru

N.O. SEMIESHKINA, O.V. PROKONINA, M.A. VLASOVA

MARKETING ASSESSMENT OF THE REGIONAL MARKET OF CURDS DESSERTS

The article presents the research results of the regional curds desserts market. The estimated demand for curds and curds desserts for major population groups of Oryol region are determined. The research of market comprehensiveness is made.

Keywords: regional market of curds desserts, marketing research.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Analiz rynka tvoroga i tvorozhnyh syrkov v Rossii v 2006-2010 gg, prognoz na 2011-2015 gg. [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://marketing.rbc.ru/research/562949980027808.shtml>
2. Trend na desert // Prodvizhenie prodovol'stviya. Prod&Prod [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.habeas.ru/prod/2011/08/trend-na-desert>
3. Molochnaja industrija mira i Rossijskoj Federacii. Ezhegodnik RSPMO-2010. – M.: ANO «Molochnaja promyshlennost'», 2010. – 147 s.
4. Grigor'eva, R.Z. Vzbitye deserty na osnove vosstanovlennyh molochnyh produktov / R.Z. Grigor'eva, A.Ju. Prosekov, E.A. Shur // Molochnaja promyshlennost'. – 2003. – №2. – S.41-42.
5. Haritonov, V.D. Tendencija razvitija tehnologij pererabotki moloka / V.D. Haritonov, I.A. Evdokimov, L.R. Alieva // Molochnaja promyshlennost'. – 2003. – №10. – S.25.

Semieshkina Natalya Olegovna

State University-Education-Science-Production Complex
The student of training areas 260200.68 «Food of animal origin»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 43-98-43
E-mail: nataly_sem@mail.ru

Prokonina Oksana Vladimirovna

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

Vlasova Maria Aleksandrovna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, assistant professor at the department of
«Economics and Management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-95-65
E-mail: jashiin@yandex.ru

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 351.864.253:64]:005.591.6

С.В. СТАНЯКИН, Н.А. ШИБАЕВА

ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЗАКАЗА НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В статье предложены инновационные методы реализации государственного заказа на оказание услуг по организации питания, которые включают: использование специализированных организаций для размещения государственного заказа на конкурентной основе; использование государственных стандартов как метода описания качественных характеристик, предъявляемых госзаказчиком к товарам, работам, услугам; построение системы мониторинга исполнения государственного контракта. Базой для разработки послужило аналитическое исследование реализации государственных заказов в регионах Центрального федерального округа.

Ключевые слова: инновационные методы, конкуренция, государственный заказ, организация питания, специализированная организация, государственные стандарты, мониторинг.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Смотрицкая, И.И. Экономика государственных закупок / И.И. Смотрицкая. – М.: Книжный дом «ЛИБРОКОМ», 2009. – 232 с.
2. Кузнецова, И.В. Общие принципы размещения заказов для государственных и муниципальных нужд: учебно-методическое пособие по программе «Управление государственными и муниципальными заказами» / И.В. Кузнецова. – Институтт управления закупками и продажами им. А.Б. Соловьева ГУ ВШЭ, 2010. – 196 с.

Станякин Сергей Викторович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Аспирант кафедры «Государственное управление и финансы»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. 8-953-618-01-50
E-mail: stanyakin@mail.ru

Шибеева Наталья Анатольевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Государственное управление и финансы»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. 8-910-267-64-72
E-mail: n.shibaeva@mail.ru

S.V. STANYAKIN, N.A. SHIBAEVA

INNOVATIVE METHODS OF REALIZATION THE STATE ORDER ON RENDERING SERVICES IN CATERING SERVICES

In the article offer innovative methods of realization the procurement on rendering services in catering services which include: use of the specialised organisations for placing of the state order on a competitive basis; use of state standards as method of the description of the qualitative characteristics shown by the state customer to the goods, works, services; building a system for monitoring implementation of the state contract are offered. As base for development analyst research of realisation of state orders has served in regions of the Central federal district. As base of research the analysis realization state orders has served in regions of the Central Federal District.

Keywords: innovative methods, a competition, the state order, catering services, the specialised organisation, state standards, monitoring.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Smotrickaja, I.I. Jekonomika gosudarstvennyh zakupok / I.I. Smotrickaja. – M.: Knizhnyj dom «LIBROKOM», 2009. – 232 c.
2. Kuznecova, I.V. Obwie principy razmewenija zakazov dlja gosudarstvennyh i municipal'nyh nuzhd: uchebno-metodicheskoe posobie po programme «Upravlenie gosudarstvennymi i municipal'nymi zakazami» / I.V. Kuznecova. – Institut upravlenija zakupkami i prodazhami im. A.B. Solov'eva GU VShJe, 2010. – 196 s.

Stanyakin Sergey Viktorovich

State University-Education-Science-Production Complex

Post-graduate student at the department of «Public administration and finance»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. 8-953-618-01-50

E-mail: stanyakin@mail.ru

Shibaeva Natalia Anatolievna

State University-Education-Science-Production Complex

Doctor of economic science, assistant professor at the department of «Public administration and finance»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. 8-910-267-64-72

E-mail: n.shibaeva@mail.ru

УДК 338.45:664]-027.236

В.И. РОМАНЧИН, А.И. ЗАКИРОВ, В.Ф. БОНДАРЕВ

К ВОПРОСУ ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В УСЛОВИЯХ КРИЗИСА

В статье рассматриваются факторы, оказывающие влияние на эффективность функционирования предприятия. Представлены основные направления развития производственного потенциала и повышения экономической эффективности предприятия.

Ключевые слова: *эффективность функционирования предприятия, производственный потенциал, внешние и внутрипроизводственные факторы.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Румянцев, А.А. Эффективность НТП: как ее измерить на предприятии? / А.А. Румянцев, И.В. Романенко. – СПб.: «Знание», ЛДНТП, 1992. – 211 с.
2. Гуськов, С.В. Оценка эффективности производственно-хозяйственной деятельности организации: учебное пособие для вузов / С.В. Гуськов, Г.Ф. Графова. – М.: Академия, 2007. – 192 с.
3. Калинина, А.Э. Экономика фирмы: Производственные ресурсы и результативность хозяйственной деятельности: учебное пособие / А.Э. Калинина. – Волгоград: Издательство Волгоградского государственного университета, 2004. – 172 с.
4. Мазурова, И.И. Анализ эффективности деятельности предприятия: учебное пособие / И.И. Мазурова, Н.П. Белозерова, Т.М. Леонова, М.М. Подшивалова. – СПб.: Изд.-во СПбГУЭФ, 2010. – 113 с.
5. Гольберг Г. Проблемы эффективности капитальных вложений / Г. Гольберг // Сельское хозяйство. – 1989. – №4. С. 137-154.
6. Евдокимов, И.А. Процессы консолидации и перспективы переработки молочного сырья / И.А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2007, – №1. – С.10-12.
7. Васильева, Е.Г. Актуальные проблемы функционирования молочного подкомплекса / Е.Г. Васильева // Учет и статистика. – 2004. – №2. – С102-107.

Романчин Вячеслав Иванович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Институт дополнительного профессионального образования,
доктор экономических наук, профессор
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-65-75
E-mail: ipk@ostu.ru

Закиров Ахнаф Исрафилович

Брянский государственный университет имени академика И.Г. Петровского
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Финансы и кредит»
241036, г. Брянск, ул. Бежицкая, 14
Тел. (4832) 66-66-93
E-mail: kafeim@mail.ru

Бондарев Владимир Фролович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры
«Экономическая теория и управление персоналом»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-58-04
E-mail: econte@ostu.ru

V.I. ROMANCHIN, A.I. ZAKIROV, V.F. BONDAREV

TO THE QUESTION OF IMPROVING THE EFFICIENCY

OF THE FOOD INDUSTRY COMPANIES IN CRISIS

The article discusses the factors that influence the efficiency of the enterprise. The main development directions of productive potential and economic efficiency of enterprises are presented.

Keywords: *efficiency of the enterprise, productive potential, external and intra factors.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Rumjancev, A.A. Jeffektivnost' NTP: kak ee izmerit' na predpriyatii? / A.A. Rumjancev, I.V. Romanenko. – SPb.: «Znanie», LDNTP, 1992. – 211 c.
2. Gus'kov, S.V. Ocenka jeffektivnosti proizvodstvenno-hozjajstvennoj dejatel'nosti organizacii: uchebnoe posobie dlja vuzov / S.V. Gus'kov, G.F. Grafova. – M.: Akademija, 2007. – 192 s.
3. Kalinina, A.Je. Jekonomika firmy: Proizvodstvennye resursy i rezul'tativnost' hozjajstvennoj dejatel'nosti: uchebnoe posobie / A.Je. Kalinina. – Volgograd: Izdatel'stvo Volgogradskogo gosudarstvennogo universiteta, 2004. – 172 s.
4. Mazurova, I.I. Analiz jeffektivnosti dejatel'nosti predpriyatija: uchebnoe posobie / I.I. Mazurova, N.P. Belozerova, T.M. Leonova, M.M. Podshivalova. – Spb.: Izd.-vo SPbGUJeF, 2010. – 113 s.
5. Gol'berg G. Problemy jeffektivnosti kapital'nyh vložhenij / G. Gol'berg // Sel'skoe hozjajstvo. – 1989. – №4. S. 137-154.
6. Evdokimov, I.A. Processy konsolidacii i perspektivy pererabotki molochного syr'ja / I.A. Evdokimov // Molochnaja promyshlennost'. – 2007, – №1. – S.10-12.
7. Vasil'eva, E.G. Aktual'nye problemy funkcionirovanija molochного podkompleksa / E.G. Vasil'eva // Uchet i statistika. – 2004. – №2. – S102-107.

Romanchin Vyacheslav Ivanovich

State University-Education-Science-Production Complex
Institute of Continuing Professional Education,
doctor of economic science, professor
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-65-75
E-mail: ipk@ostu.ru

Zakirov Ahnaf Israfilovich

Bryansk State Academician I.G. Petrovski University
Doctor of economic science, professor at the department of
«Finance and credit»
241036, Bryansk, ul. Bezhitskaya, 14
Tel. (4832) 66-66-93
E-mail: kafeim@mail.ru

Bondarev Vladimir Frolovich

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, professor at the department of
«Economic theory and management of personnel»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-58-04
E-mail: econte@ostu.ru

Г.М. САМОСТРОЕНКО, Е.М. РОДИОНОВА

МАРКЕТИНГ ВЗАИМОДОПОЛНЕНИЯ В СИСТЕМЕ УПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЕМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В статье рассматривается маркетинг взаимодополнения в качестве инновационной технологии управления развитием пищевой промышленности в условиях глобализации и повышения конкурентной борьбы, обусловленной вступлением России в ВТО.

Ключевые слова: маркетинг взаимодополнения, инновационная технология управления, пищевая промышленность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гордон, Я. Маркетинг партнерских отношений / Я. Гордон. – СПб: Питер, 2001. – 384 с.
2. Иган, Дж. Маркетинг взаимоотношений. Анализ маркетинговых стратегий на основе взаимоотношений: учебник для вузов / Дж. Иган. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. – 375 с.
3. Клиффорд, Ф.Г. Создание и управление деловыми партнерскими отношениями [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://re-port.ru/articles/534>.
4. Семеркова, Л.Н. Маркетинг взаимодействия как отражение диалектики объективного и субъективного факторов / Л.Н. Семеркова, Г.Н. Быкова // Маркетинг. – 2005. – № 2(81). – С. 29-36.
5. Куш, С.П. Методология управления межфирменными взаимоотношениями на промышленных рынках: 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством»: автореф. дисс. на соиск. учен. степ. д-ра экон. наук / Сергей Павлович Куш. – Санкт-Петербург, 2007. – 41 с.
6. Столяров, А.С. Развитие партнёрских отношений в маркетинговом управлении организаций профессионального образования: 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством»: автореф. дисс. на соиск. учен. степ. канд. экон. наук / Андрей Станиславович Столяров. – М., 2007. – 24 с.

Самостроенко Георгий Максимович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Государственное управление и финансы»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 42-11-05
E-mail: guif@ostu.ru

Родионова Екатерина Михайловна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры
«Экономическая теория и управление персоналом»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-18
E-mail: Ekaterina1967@list.ru

G.M. SAMOSTROENKO, E.M. RODIONOVA

MARKETING COMPLEMENTARY IN THE DEVELOPMENT MANAGEMENT SYSTEM OF FOOD INDUSTRY

The article considers the marketing complementary as an innovative technology of food industry development management in the context of globalization and increased competitive activity, due to Russia's WTO accession.

Keywords: marketing complementary, innovative technology of management, the food industry.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Gordon, Ja. Marketing partnerskih otnoshenij / Ja. Gordon. – SPb: Piter, 2001. – 384 s.
2. Igan, Dzh. Marketing vzaimootnoshenij. Analiz marketingovyh strategij na osnove vzaimootnoshenij: uchebnik dlja vuzov / Dzh. Igan. – 2-e izd. – M.: JuNITI-DANA, 2008. – 375 s.
3. Klifford, F.G. Sozdanie i upravlenie delovymi partnerskimi otnoshenijami [Jelektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://re-port.ru/articles/534>.
4. Semerkova, L.N. Marketing vzaimodejstvija kak otrazhenie dialektiki ob#ektivnogo i sub#ektivnogo faktorov / L.N. Semerkova, G.N. Bykova // Marketing. – 2005. – № 2(81). – S. 29-36.
5. Kuw, S.P. Metodologija upravlenija mezhfirminnymi vzaimootnoshenijami na promyshlennyh rynkah: 08.00.05 «Jekonomika i upravlenie narodnym hozjajstvom»: avtoref. diss. na soisk. uchen. step. d-ra jekon. nauk / Sergej Pavlovich Kuw. – Sankt-Peterburg, 2007. – 41 s.
6. Stoljarov, A.S. Razvitie partnjorskih otnoshenij v marketingovom upravlenii organizacij professional'nogo obrazovanija: 08.00.05 «Jekonomika i upravlenie narodnym hozjajstvom»: avtoref. diss. na soisk. uchen. step. kand. jekon. nauk / Andrej Stanislavovich Stoljarov. – M., 2007. – 24 s.

Samostroenko Georgy Maksimovich

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, professor at the department of
«Public administration and finance»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 42-11-05
E-mail: guif@ostu.ru

Rodionova Ekaterina Mikhailovna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, professor at the department of
«Economic theory and management of personnel»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-18
E-mail: Ekaterina1967@list.ru

УДК 339.138

В.П. ЛУКИН, А.И. ЗАКИРОВ

УПРАВЛЕНИЕ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ НА ПРИНЦИПАХ МАРКЕТИНГА С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

В статье анализируется содержание и значение требований международных стандартов качества для организации и управления маркетинговой деятельностью в сфере инновационной деятельности промышленного предприятия.

Ключевые слова: промышленный маркетинг, инновации, управление процессом, качество управления, менеджмент качества

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гарднер, Р. Десять уроков по улучшению процессов для руководителей / Р. Гарднер // Методы менеджмента качества. – 2003. – №7. – С. 16-21
2. ГОСТ Р 1.0-92. Государственная система стандартизации РФ. Основные положения. Введ. 1993-01-01.
3. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. Введ. 2001-08-31.
4. ГОСТ Р ИСО 9001-2001. Системы менеджмента качества. Требования. Введ. 2001-08-31.
5. ГОСТ Р ИСО 9004-2001. Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. Введ. 2001-08-31)
6. Мишин, В.М. Управление качеством / В.М. Мишин. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 463 с.
7. Товб, А.С. Управление проектами: стандарты, методы, опыт / А.С. Товб, Г.Л. Ципес. – Изд. 2-е, стер. – М.: ЗАО «Олимп-Бизнес», 2005. – 240 с.
8. Управление качеством продукции: справочник / под ред. В.В. Бойцова, А.В. Гличева. – М.: Изд-во стандартов, 1985. – 317 с.

Лукин Вячеслав Петрович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Предпринимательство и маркетинг»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 76-22-49
E-mail: v.p.lukin@mail.ru

Закиров Ахнаф Исрафилович

Брянский государственный университет имени академика И.Г. Петровского
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Финансы и кредит»
241036, г. Брянск, ул. Бежицкая, 14
Тел. (4832) 66-66-93
E-mail: kafeim@mail.ru

V.P. LUKIN, A.I. ZAKIROV

MANAGEMENT OF INNOVATIVE ACTIVITY IN INDUSTRIAL ENTERPRISES ON THE MARKETING BASES IN VIEW OF QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CLAIMS

The article analyzes the content and meaning of the requirements of international quality standards for the organization and management of marketing activities in the sphere of innovative activity of industrial enterprises.

Keywords: industrial marketing, innovations, process management, the quality of management, quality management.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Gardner, R. Desjat' urokov po uluchsheniju processov dlja rukovoditelej / R. Gardner // Metody menedzhmenta kachestva. – 2003. – №7. – S. 16-21
2. GOST R 1.0-92. Gosudarstvennaja sistema standartizacii RF. Osnovnye polozhenija. Vved. 1993-01-01.
3. GOST R ISO 9000-2001. Sistemy menedzhmenta kachestva. Osnovnye polozhenija i slovar'. Vved. 2001-08-31.
4. GOST R ISO 9001-2001. Sistemy menedzhmenta kachestva. Trebovanija. Vved. 2001-08-31.
5. GOST R ISO 9004-2001. Sistemy menedzhmenta kachestva. Rekomendacii po uluchsheniju dejatel'nosti. Vved. 2001-08-31)
6. Mishin, V.M. Upravlenie kachestvom / V.M. Mishin. – M.: JuNITI-DANA, 2005. – 463 s.
7. Tovb, A.S. Upravlenie proektami: standarty, metody, opyt / A.S. Tovb, G.L. Cipes. – Izd. 2-e, ster. – M.: ZAO «Olimp-Biznes», 2005. – 240 s.
8. Upravlenie kachestvom produkcii: spravochnik / pod red. V.V. Bojcova, A.V. Glicheva. – M.: Izd-vo standartov, 1985. – 317 s.

Lukin Vyacheslav Petrovich

State University-Education-Science-Production Complex

Doctor of economic science, professor at the department of «Business and marketing»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 76-22-49

E-mail: v.p.lukin@mail.ru

Zakirov Ahnaf Israfilovich

Bryansk State Academician I.G. Petrovski University

Doctor of economic science, professor at the department of «Finance and credit»

241036, Bryansk, ul. Bezhitskaya, 14

Tel. (4832) 66-66-93

E-mail: kafeim@mail.ru

Н.А. ИЛЮХИНА

МОДЕРНИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ЗАТРАТАМИ В ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Главная цель современного промышленного предприятия в условиях реформирования экономики и перехода на международные стандарты – это разработка и внедрение на практике экономически эффективной методики управленческого учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. В целях оказания помощи предприятиям добывающей сферы пищевой промышленности в решении данной проблемы проведена научно-исследовательская работа, результатом которой является разработка методики управленческого учета затрат, способствующая эффективному формированию себестоимости выпускаемой продукции.

Ключевые слова: пищевая и перерабатывающая промышленность, себестоимость продукции, модель управленческого учета затрат, модель управленческого учета затрат по операционным сегментам.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кулаева, Н.С. Учет затрат организации пищевой промышленности на производство продукции / Н. С. Кулаева // Все для бухгалтера. – 2011. – №1. – С.17.
2. Бабаев, Ю.А. Бухгалтерский финансовый учет: учебник для студ. вузов / под ред. Ю.А. Бабаева. – М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2010. – 587 с.
3. Вахрушина, М.А. Международные стандарты финансовой отчетности: учебник / М.А. Вахрушина, Л.А. Мельникова. – 2-е изд., стер. – М.: Омега-Л, 2011. – 571 с.

Илюхина Наталия Александровна

Орловский государственный институт экономики и торговли
Кандидат экономических наук, доцент кафедры «Финансовый учет»
302030, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. (4862) 49-73-63
E-mail: ilyukchina.orel@mail.ru

N.A. ILYUKHINA

MODERNIZATION OF MANAGEMENT EXPENDITURE SYSTEM IN FOOD AND PROCESSING INDUSTRY

The main objective of the modern industrial enterprise in terms of economic reform and transition to international standards - is the development and implementation in practice cost-effective methods of managerial cost accounting and calculation of cost of production. In order to assist power companies in the mining areas of food industry in addressing this issue carried out research work, which results in the development of methods of managerial cost accounting that promotes the efficient formation of the product cost.

Keywords: food-processing industry, production costs, the model of managerial cost accounting, model of managerial cost accounting for operating segments.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Kulaeva, N.S. Uchet ztrat organizacii piwevoj promyshlennosti na proizvodstvo produkcii / N. S. Kulaeva // Vse dlja buhgaltera. – 2011. – №1. – S.17.
2. Babaev, Ju.A. Buhgalterskij finansovyj uchet: uchebnik dlja stud. vuzov / pod red. Ju.A. Babaeva. – M.: Vuzovskij uchebnik: INFRA-M, 2010. – 587 s.
3. Vahrushina, M.A. Mezhdunarodnye standarty finansovoj otchetnosti: uchebnik / M.A. Vahrushina, L.A. Mel'nikova. – 2-e izd., ster. – M.: Omega-L, 2011. – 571 s.

Илюхина Наталья Александровна

Oryol State Institute of Economy and Trade

Candidate of economic science, assistant professor at the
department of «Financial accounting»

302030, Orel, ul. Oktyubrskaya, 12

Tel. (4862) 49-73-63

E-mail: ilyukchina.orel@mail.ru

УДК 339.138.017:664

Г.М. ЗОМИТЕВА, Е.А. КУЗНЕЦОВА, М.А. ВЛАСОВА

ПРОБЛЕМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИЙ МАРКЕТИНГА ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОНКУРЕНТНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В статье рассматриваются теоретические основы сегментирования рынка и позиционирования товаров и услуг, а также особенности их использования с целью формирования конкурентных преимуществ предприятия.

Ключевые слова: конкурентные преимущества, сегментирование рынка, позиционирование товаров и услуг, технологии маркетинга.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Диксон, П. Управление маркетингом: пер. с англ. / П. Диксон. – М.: ЗАО «Издательство БИНОМ», 1998. – 560 с.
2. Ламбен, Ж.Ж. Стратегический маркетинг. Европейская перспектива: пер. с фр. / Ж.Ж. Ламбен. – СПб.: Наука, 1996. – 589 с.
3. Котлер, Ф. Маркетинг менеджмент: пер. с англ. / Ф. Котлер. – СПб: Питер ком, 1998. – 896 с.
4. Багиев, Г.Л. Маркетинг / Г.Л. Багиев, В.М. Тарасевич, Х. Анн. – М.: ОАО Изд-во «Экономика», 1999. – 703 с.
5. Завьялов, П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах / П.С. Завьялов. – М.: ИНФРА-М, 2000. – 496 с.
6. Голубков, Е.П. Маркетинговые исследования: теория, методология и практика / Е.П. Голубков. – М.: Изд-во «Финпресс», 1998. – 416 с.
7. Маркетинг / под общ. ред. А.Н. Романова. – М.: Банки и биржи, ЮНИ-ТИ, 1996. – 560 с.
8. Крылов, И.В. Маркетинг / И.В. Крылов. – М.: Центр, 1998. – 192 с.
9. Ries, Al, Trout J. Positioning. The Battle for your Mind. N.Y., McGraw-Hill, 1979; Bottom-Up Marketing, 1990.

Зомитева Галина Михайловна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат экономических наук, доцент,
декан факультета пищевой биотехнологии и товароведения
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-04
E-mail: gz63@mail.ru

Кузнецова Елена Анатольевна

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

Власова Мария Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, доцент кафедры «Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-95-65
E-mail: jashiin@yandex.ru

G.M. ZOMITEVA, E.A. KUZNETSOVA, M.A. VLASOVA

**THE PROBLEMS OF USE TECHNOLOGY MARKETING FOR THE
FORMATION OF COMPETITIVE ADVANTAGE OF FOOD INDUSTRY**

The article discusses the theoretical foundations of market segmentation and positioning of products and services, as well as the peculiarities of their use for the formation of the competitive advantages of the enterprise.

Keywords: *competitive advantage, market segmentation, positioning products and services, technology marketing.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Dikson, P. Upravlenie marketingom: per. s angl. / P. Dikson. – M.: ZAO «Izdatel'stvo BINOM», 1998. – 560 s.
2. Lamben, Zh.Zh. Strategicheskij marketing. Evropejskaja perspektiva: per. s fr. / Zh.Zh. Lamben. – SPb.: Nauka, 1996. – 589 c.
3. Kotler, F. Marketing menedzhment: per. s angl. / F. Kotler. – SPb: Piter kom, 1998. – 896 s.
4. Bagiev, G.L. Marketing / G.L. Bagiev, V.M. Tarasevich, H. Ann. – M.: OAO Izd-vo «Jekonomika», 1999. – 703 s.
5. Zav'jalov, P.S. Marketing v shemah, risunkah, tablicah / P.S. Zav'jalov. – M.: INFRA-M, 2000. – 496 s.
6. Golubkov, E.P. Marketingovyje issledovanija: teorija, metodologija i praktika / E.P. Golubkov. – M.: Izd-vo «Finpress», 1998. – 416 s.
7. Marketing / pod obw. red. A.N. Romanova. – M.: Banki i birzhi, JuNI-TI, 1996. – 560 s.
8. Krylov, I.V. Marketing / I.V. Krylov. – M.: Centr, 1998. – 192 s.
9. Ries, Al, Trout J. Positioning. The Battle for your Mind. N.Y., McGraw-Hill, 1979; Bottom-Up Marketing, 1990.

Zomiteva Galina Mikhailovna

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

Kuznetsova Elena Anatolievna

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

Vlasova Maria Aleksandrovna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, assistant professor at the department of
«Economics and management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-95-65
E-mail: jashiin@yandex.ru

Г.М. САМОСТРОЕНКО, А.И. ЗАКИРОВ

МАРКЕТИНГОВЫЙ МЕХАНИЗМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В статье рассматривается использование маркетингового механизма для продвижения стратегии модернизации России с целью повышение конкурентоспособности отечественной промышленности.

Ключевые слова: конкурентоспособность промышленности, маркетинговые коммуникации, стратегия модернизации.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Портер, М. Международная конкуренция: пер. с англ. / М. Портер; под ред. В.Д. Щетинина. – М.: Международные отношения, 1993. – 896 с.
2. Дерлугьян, Г. Модерн и модернизаторы / Г. Дерлугьян // Эксперт. – 2010. – № 1. – С. 23
3. Самостроенко, Г.М. Формирование стратегии развития региона на основе принципов эволюционного консерватизма / Г.М. Самостроенко // Научное, экспертно-аналитическое и информационное обеспечение национального стратегического проектирования, инновационного и технологического развития России. Ч.1.: сб. науч. тр. ИНИОН РАН. – М., 2009. – С. 383-387
4. De Geus, A.P. Planning as Learning. – Harvard Business Review. – 1988. - March-April. - P.70-74;
5. Минцберг, Г. Школы стратегий: пер. с англ. / Г. Минцберг, Б. Альстренд, Дж. Лэмпел: под ред. Ю. Каптуревского. – СПб.: Изд-во «Питер», 2000. – 366 с.
6. Ясин, Е. Зачистка балансов / Е. Ясин // Российская газета. – 2010. – Янв. (№5088 (9)). – С.5
7. Системный подход //Российская газета. – 2010. – Янв. (№5092 (13)). – С. 2

Самостроенко Георгий Максимович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Государственное управление и финансы»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 42-11-05
E-mail: guif@ostu.ru

Закиров Ахнаф Ибрафилович

Брянский государственный университет имени академика И.Г. Петровского
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Финансы и кредит»
241036, г. Брянск, ул. Бежицкая, 14
Тел. (4832) 66-66-93
E-mail: kafeim@mail.ru

G.M. SAMOSTROENKO, A.I. ZAKIROV

MARKETING SUPPORT MECHANISM OF NATIONAL INDUSTRY COMPETITIVENESS

The article discusses the use of a marketing mechanism to promote Russia's modernization strategy with the view of improving the competitiveness of national industry.

Keywords: competitiveness of industry, marketing communications, the strategy of modernization.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Porter, M. Mezhdunarodnaja konkurencija: per. s angl. / M. Porter; pod red. V.D. Wetinina. – M.: Mezhdunarodnye otnoshenija, 1993. – 896 s.

2. Derlug'jan, G. Modern i modernizatory / G. Derlug'jan // Jekspert. – 2010. – № 1. – S. 23
3. Samostroenko, G.M. Formirovanie strategii razvitija regiona na osnove principov jevoljucionnogo konservativizma / G.M. Samostroenko // Nauchnoe, jekspertno-analiticheskoe i informacionnoe obespechenie nacional'nogo strategicheskogo proektirovanija, innovacionnogo i tehnologicheskogo razvitija Rossii. Ch.1.: sb. nauch. tr. INION RAN. – M., 2009. – S. 383-387
4. De Geus, A.P. Planning as Learning. – Harvard Business Review. – 1988. - March-April. - P.70-74;
5. Mincberg, G. Shkoly strategij: per. s angl. / G. Mincberg, B. Al'stend, Dzh. Ljempel: pod red. Ju. Kapturevskogo. – SPb.: Izd-vo «Piter», 2000. – 366 s.
6. Jasin, E. Zachistka balansov / E. Jasin // Rossijskaja gazeta. – 2010. – Janv. (№5088 (9)). – S.5
7. Sistemnyj podhod // Rossijskaja gazeta. – 2010. – Janv. (№5092 (13)). – S. 2

Samostroenko Georgy Maksimovich

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, professor at the department of
«Public administration and finance»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 42-11-05
E-mail: guif@ostu.ru

Zakirov Ahnaf Israfilovich

Bryansk State Academician I.G. Petrovski University
Doctor of economic science, professor at the department of
«Finance and credit»
241036, Bryansk, ul. Bezhitskaya, 14
Tel. (4832) 66-66-93
E-mail: kafeim@mail.ru

УДК 338.45 (470.1:319):005.334.4

В.И. РОМАНЧИН, А.И. ЗАКИРОВ

ПОЛИТИКА РЕФОРМИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ИХ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЙ НЕСОСТОЯТЕЛЬНОСТИ

В статье рассматриваются этапы реформирования предприятий с целью предупреждению их банкротства и достижения финансовой устойчивости. Проанализирован опыт реформирования предприятий в Орловской области.

Ключевые слова: реформирование предприятий, социально-экономическая несостоятельность, финансовая устойчивость.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Путь в XXI век: стратегические проблемы и перспективы российской экономики / Рук. авт. колл. Д.С. Львов; Отд. экон. РАН. – М.: ОАО «Издательство «Экономика», 1999. – 793 с.
2. Райкевич В.М., Савич А.В., Сарно А.А. Реструктуризация промышленности Санкт-Петербурга и социальный диалог. – Спб.: 2000. – 200 с.
3. Строев, Е.С. Теория и практика аграрных преобразований в Орловской области / Е.С. Строев, Е.Ф. Злобин, В.А. Михалев. – М.: «АгроПрес», 1998. – 532 с.

Романчин Вячеслав Иванович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Институт дополнительного профессионального образования, доктор экономических наук, профессор
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-65-75
E-mail: ipk@ostu.ru

Закиров Ахнаф Исрафилович

Брянский государственный университет имени академика И.Г. Петровского
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Финансы и кредит»
241036, г. Брянск, ул. Бежицкая, 14
Тел. (4832) 66-66-93
E-mail: kafeim@mail.ru

V.I. ROMANCHIN, A.I. ZAKIROV

ENTERPRISES REFORMING POLICY AND PREVENTION OF SOCIO-ECONOMIC INSOLVENCY

The article discusses the stages of the enterprises reforming with the view of the prevention of their bankruptcy and achieve financial sustainability. The experience of enterprise reform in the Oryol region is considered.

Keywords: enterprises reform, the socio-economic insolvency, financial stability.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Put' v XXI vek: strategicheskie problemy i perspektivy rossijskoj jekonomiki / Ruk. avt. koll. D.S. L'vov; Otd. jekon. RAN. – M.: OAO «Izdatel'stvo «Jekonomika», 1999. – 793 s.
2. Rajkevich V.M., Savich A.V., Sarno A.A. Restrukturizacija promyshlennosti Sankt-Peterburga i social'nyj dialog. – Spb.: 2000. – 200 s.
3. Stroeв, E.S. Teorija i praktika agrarnyh preobrazovanij v Orlovskoj oblasti / E.S. Stroeв, E.F. Zlobin, V.A. Mihalev. – M.: «AgroPrses», 1998. – 532 s.

Romanchin Vyacheslav Ivanovich

State University-Education-Science-Production Complex

Institute of Continuing Professional Education, doctor of economic science, professor
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-65-75
E-mail: ipk@ostu.ru

Zakirov Ahnaf Israfilovich

Bryansk State Academician I.G. Petrovski University
Doctor of economic science, professor at the department of «Finance and credit»
241036, Bryansk, ul. Bezhitskaya, 14
Tel. (4832) 66-66-93
E-mail: kafeim@mail.ru

Е.М. РОДИОНОВА, Е.А. КУЗНЕЦОВА, Ф.Б. ВЛАСОВ

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И КОЛИЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО КАПИТАЛА В ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Экономические категории отражают сущность и основное содержание объективных экономических отношений и связей в процессе общественного воспроизводства. В нашем исследовании центральной категорией, фокусирующей сложную систему экономических и социально-экономических отношений и связей в их диалектическом развитии, является интеллектуальный капитал в инновационной деятельности. Он может рассматриваться как объект изучения общей экономической теории, если исследуется в воспроизводственном аспекте, что имеет и большое прикладное значение. Кроме того, интеллектуальный капитал в инновационной деятельности относится к редким, ограниченным ресурсам, и тем самым представляет интерес для экономической теории.

Ключевые слова: интеллектуальная собственность, инновационная деятельность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Путь в XXI век: стратегические проблемы и перспективы российской экономики / Под ред. Д.С. Львова; Отд. экон. РАН; науч.-ред. совет изд-ва «Экономика». – М.: ОАО «Изд-во Экономика», 1999. – 462 с.
2. Россия – 2015: оптимистический сценарий / Под ред. Л.И. Абалкина. – М.: ММВБ, 1999. – 416 с.
3. Ефименков, В.И. Тенденции развития информатики: Препринт / В.И. Ефименков, В.Н. Кузнецов. – Екатеринбург: УрО РАН, 1992.
4. Еременко, Г.А. К общей теории интеллектуальной собственности в сфере науки и технологий / Г.А. Еременко // Науковедение. – 2000. – №3. – С. 70-73.
5. Якобсон, Л.И. Экономика общественного сектора: Основы теории государственных финансов: учебник для вузов / Л.И. Якобсон. – М.: Аспект Пресс, 1996. – 319 с.

Родионова Екатерина Михайловна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры
«Экономическая теория и управление персоналом»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-18
E-mail: Ekaterina1967@list.ru

Кузнецова Елена Анатольевна

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

Власов Федор Борисович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры
«Экономическая теория и управление персоналом»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-95-04
E-mail: econte@ostu.ru

Е.М. RODIONOVA, Е.А. KUZNETSOVA, F.B. VLASOV

INTELLECTUAL PROPERTY AND QUANTITATIVE ASSESSMENT

OF INTELLECTUAL PROPERTY IN INNOVATIVE ACTIVITIES

Economical categories reflect the essence and basic content of objective economical relations and connections in the process of social reproduction. In our research the central category focusing the complex system of economical and social-economical relations and connections in their dialectic development is "intellectual capital in innovative activities". "Intellectual capital in innovative activities" can be reviewed as an object of study within common economical theory if one studies reproductive aspect that has also got a great applied meaning. Besides intellectual capital in innovational activities refers to the rare and limited resources hence it is of main interest for economical theory.

Keywords: *intellectual property, innovative activities.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Put' v XXI vek: strategicheskie problemy i perspektivy rossijskoj jekonomiki / Pod red. D.S. L'vova; Otd. jekon. RAN; nauch.-red. sovet izd-va «Jekonomika». – M.: OAO «Izd-vo Jekonomika», 1999. – 462 s.
2. Rossija – 2015: optimisticheskij scenarij / Pod red. L.I. Abalkina. – M.: MMVB, 1999. – 416 s.
3. Efimenkov, V.I. Tendencii razvitija informatiki: Preprint / V.I. Efimenkov, V.N. Kuznecov. – Ekateriburg: UrO RAN, 1992.
4. Eremenko, G.A. K obwey teorii intellektual'noj sobstvennosti v sfere nauki i tehnologij / G.A. Eremenko // Naukovedenie. – 2000. – №3. – S. 70-73.
5. Jakobson, L.I. Jekonomika obwestvennogo sektora: Osnovy teorii gosudarstvennyh finansov: uchebnik dlja vuzov / L.I. Jakobson. – M.: Aspekt Press, 1996. – 319 s.

Rodionova Ekaterina Mikhailovna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, professor at the department of
«Economic theory and management of personnel»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-18
E-mail: Ekaterina1967@list.ru

Kuznetsova Elena Anatolievna

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

Vlasov Fyodor Borisovich

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic science, professor at the department of
«Economic theory and management of personnel»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-95-04
E-mail: econte@ostu.ru

О.В. ПРОКОНИНА, Г.М. ЗОМИТЕВА

ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ ИННОВАЦИОННОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Выделены элементы инновационной системы и определены условия существования инновационной инфраструктуры предпринимательской деятельности. Предложена концепция кластеров, как особо привлекательная для развития инновационной среды предпринимательства. Установлена необходимость государственного регулирования и государственной поддержки инновационной инфраструктуры предпринимательской деятельности, а также необходимость создания государственно-частного инновационного партнерства.

Ключевые слова: предпринимательская деятельность, инновации, национальная инновационная система (НИС), инновационная инфраструктура.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Степанов, С.С. На развилке менталитетов. Действенные рецепты для инноваций, бизнеса и закона в России / С.С. Степанов, А.Р. Птуха. – М.: Историческая книга, 2010. – 320 с.
2. Кандалинцев, В.Г. Инновационный бизнес. Применение сбалансированной системы показателей / В.Г. Кандалинцев. – М.: Дело АНХ, 2010. – 168 с.
3. Антонец, В.А. Инновационный бизнес. Формирование моделей коммерциализации перспективных разработок / В.А. Антонец, Н.В. Нечаева, К.А. Хомкин, В.В. Шведова. – М.: Дело, 2010. – 320 с.
4. Орлова, Е. Инвестиции и инновации / Е. Орлова. – СПб: Ленанд, 2009. – 200 с.
5. Эндрю, Дж.П. Возврат на инновации. Практическое руководство по управлению инновациями в бизнесе / Дж.П. Эндрю, Г.Л. Сиркин. – М.: Гревцов Паблишер, 2008. – 304 с.

Проконина Оксана Владимировна

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

Зомитева Галина Михайловна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат экономических наук, доцент,
декан факультета пищевой биотехнологии и товароведения
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-04
E-mail: gz63@mail.ru

O.V. PROKONINA, G.M. ZOMITEVA

PECULIARITIES OF BUSINESS INNOVATION INFRASTRUCTURE FORMATION

The elements of the innovation system are identified and the existence conditions of the business innovation infrastructure are determined. The concept of clusters as a particularly attractive environment for the development of innovative entrepreneurship is proposed. Identified the need of state regulation and state support for business innovation infrastructure, as well as the need to create an innovative public-private partnership.

Keywords: business, innovation, national innovation system (NIS), innovation infrastructure.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Stepanov, S.S. Na razvilke mentalitetov. Dejstvennye recepty dlja innovacij, biznesa i zakona v Rossii / S.S. Stepanov, A.R. Ptuha. – M.: Istoricheskaja kniga, 2010. – 320 s.
2. Kandalincev, V.G. Innovacionnyj biznes. Primenenie sbalansirovannoj sistemy pokazatelej / V.G. Kandalincev. – M.: Delo ANH, 2010. – 168 s.
3. Antonec, V.A. Innovacionnyj biznes. Formirovanie modelej kommercializacii perspektivnyh razrabotok / V.A. Antonec, N.V. Nechaeva, K.A. Homkin, V.V. Shvedova. – M.: Delo, 2010. – 320 s.
4. Orlova, E. Investicii i innovacii / E. Orlova. – SPb: Lenand, 2009. – 200 s.
5. Jendrju, Dzh.P. Vozvrat na innovacii. Prakticheskoe rukovodstvo po upravleniju innovacijami v biznese / Dzh.P. Jendrju, G.L. Sirkin. – M.: Grevcov Pablisher, 2008. – 304 s.

Prokonina Oksana Vladimirovna

State University-Education-Science-Production Complex

Candidate of economic science, assistant professor

at the department of « Business and marketing »

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 76-22-49

E-mail: market@ostu.ru

Zomiteva Galina Mikhailovna

State University-Education-Science-Production Complex

Candidate of economic science, assistant professor,

dean of the faculty of food biotechnology and commodity

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 41-98-04

E-mail: gz63@mail.ru

УДК 658.512.23:687.157

А.В. АБРАМОВ, М.В. РОДИЧЕВА, Е.М. КОМИСАРОВА, П.А. РОДИЧЕВА

ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ СПЕЦОДЕЖДЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Биомеханическое удобство конструктивных элементов специальной одежды может быть оценено по величине коэффициента эргономичности. На его основе могут быть сформулированы рекомендации по доработке изделия. Расчет коэффициента эргономичности основан на продолжительности микродвижений управляющего воздействия. В статье приводятся результаты исследований управляющего воздействия на примере нескольких вентиляционных элементов.

Ключевые слова: *вентилируемая спецодежда для работников пищевой промышленности; вентиляционные элементы; коэффициент эргономичности.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Абрамов, А.В. Некоторые аспекты защиты работников предприятий пищевой промышленности от перегрева / М.В. Родичева, А.В. Абрамов, Е.М. Комиссарова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. – №6 (11). – С. 66-72.
2. Бронштейн, И.Н. Справочник по математике для инженеров и учащихся вузов / И.Н. Бронштейн, К.А. Семендяев. – М.: Наука, 1986. – 544 с.
3. Родичева, М.В. Проектирование одежды с естественной вентиляцией для работы в условиях термонейтрального и нагревающего микроклимата: дисс. ... канд. технич. наук: 05.19.04 «Технология швейных изделий» / Маргарита Всеволодовна Родичева. – Орел, 1999. – 188 с.

Абрамов Антон Вячеславович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Охрана труда и окружающей среды»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 76-14-39
E-mail: bgdgtu@mail.ru

Родичева Маргарита Всеволодовна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой
«Технология и конструирование швейных изделий»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 55-11-20
E-mail: tikshi@ostu.ru

Комиссарова Елена Михайловна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Инженер кафедры «Технология и конструирование швейных изделий»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 55-11-20
E-mail: tikshi@ostu.ru

Родичева Полина Андреевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Аспирант кафедры «Информационные системы»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 76-19-10
E-mail: polka190@yandex.ru

A. V. ABRAMOV, M. V. RODICHEVA, E. M. KOMISAROVA, P. A. RODICHEVA

ERGONOMIC ASPECTS OF DESIGNING OF OVERALLS FOR WORKERS OF THE FOOD-PROCESSING INDUSTRY

Convenience of elements of special clothes can be estimated on size of factor of ergonomics. On the basis of its value recommendations about their completion can be formulated. For calculation of value of factor of ergonomics it is necessary to know duration of micromovements of operating influence. In article results of researches of duration of micromovements of operating influence on an example of several ventilating elements are shined.

Keywords: ventilated protection clothing for workers in the food industry, ventilation elements, coefficient of ergonomics.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Abramov, A.V. Nekotorye aspekty zavityi rabotnikov predpriyatij piwevoj promyshlennosti ot peregreva / M.V. Rodicheva, A.V. Abramov, E.M. Komissarova // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh piwevyh produktov. – 2011. – №6 (11). – S. 66-72.
2. Bronshtejn, I.N. Spravochnik po matematike dlja inzhenerov i uchawihsjaja vuzov / I.N. Bronshtejn, K.A. Semendjaev. – M.: Nauka, 1986. – 544 s.
3. Rodicheva, M.V. Proektirovanie odezhdy s estestvennoj ventiljaciej dlja raboty v uslovijah termonejtral'nogo i nagrevajuwegogo mikroklimata: diss. ... kand. tehnič. nauk: 05.19.04 «Tehnologija shvejnyh izdelij» / Margarita Vsevolodovna Rodicheva. – Orel, 1999. – 188 s.

Abramov Anton Vyacheslavovich

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Work safety and environment protection»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 76-14-39
E-mail: bgdgtu@mail.ru

Rodicheva Margarita Vsevolodovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor, head of the department
«Technology and garment design»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 55-11-20
E-mail: tikshi@ostu.ru

Komissarova Elena Mikhailovna

State University-Education-Science-Production Complex
Engineer at the department of «Technology and garment design»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 55-11-20
E-mail tikshi@ostu.ru

Rodicheva Polina Andreevna

State University-Education-Science-Production Complex
Post-graduate student at the department of «Information systems»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 76-19-10
E-mail: polka190@yandex.ru

Уважаемые авторы!
Просим Вас ознакомиться с основными требованиями
к оформлению научных статей

- Объем материала, предлагаемого к публикации, измеряется страницами текста на листах формата А4 и содержит от 3 до 7 страниц; все страницы рукописи должны иметь сплошную нумерацию.
- Статья предоставляется в 1 экземпляре на бумажном носителе и в электронном виде (по электронной почте или на любом электронном носителе).
- Статьи должны быть набраны шрифтом Times New Roman, размер 12 pt с одинарным интервалом, текст выравнивается по ширине; абзацный отступ – 1,25 см, правое поле – 2 см, левое поле – 2 см, поля внизу иверху – 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, фотографии) следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые.
- Подписи к рисункам (полужирный шрифт курсивного начертания 10 pt) выравнивают по центру страницы, в конце подписи точка не ставится:

Рисунок 1 – Текст подписи

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

Плата с аспирантов за опубликование статей не взимается.

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

Адрес учредителя:

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

Адрес редакции:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-99, 41-98-04, 41-98-62, 41-98-27
www.gu-unpk.ru
E-mail: fpbit@mail.ru

Материалы статей печатаются в авторской редакции

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

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

Подписано в печать 14.02.2012 г.
Формат 70x108 1/16. Усл. печ. л. 9,5.
Тираж 500 экз.
Заказ № _____

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