

Редакционный совет:

Голенков В.А. д-р техн. наук, проф.,
председатель
Пилипенко О.В. д-р техн. наук,
проф., зам. председателя
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.

Редакция:

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:

Байхожаева Б.У. д-р техн. наук, проф.
Бриндза Ян PhD
Бондарев Н.И. д-р биол. наук, проф.
Громова В.С. д-р биол. наук, проф.
Дерканосова Н.М. д-р техн. наук, проф.
Дунченко Н.И. д-р техн. наук, проф.
Елисеева Л.Г. д-р техн. наук, проф.
Корячкин В.П. д-р техн. наук, проф.
Кузнецова Е.А. д-р техн. наук, проф.
Машегов П.Н. д-р экон. наук, проф.
Никитин С.А. д-р экон. наук, проф.
Николаева М.А. д-р техн. наук, проф.
Новикова Е.В. канд. экон. наук, доц.
Позняковский В.М. д-р биол. наук, проф.
Проконина О.В. канд. экон. наук, доц.
Скоблякова И.В. д-р экон. наук, проф.
Уварова А.Я. д-р экон. наук, доц.
Черных В.Я. д-р техн. наук, проф.
Шibaева Н.А. д-р экон. 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, 2016

Содержание

Научные основы пищевых технологий

<i>Донченко Л.В., Сокол Н.В., Влащик Л.Г. Использование пектинового экстракта из кормового арбуза в технологии хлеба</i>	3
<i>Корячкин В.П., Евсеев М.В., Гончаровский Д.А., Майоров А.А. Влияние внесения растительного порошка на реологические свойства пралиновой конфетной массы</i>	8
<i>Бредихин С.А., Червецов В.В., Бредихин А.С. Особенности поточной кристаллизации лактозы молочной сыворотки</i>	14
<i>Кобец Е.С., Шкабура С.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф. Определение реологических свойств теста с добавлением пищевых волокон</i>	21
<i>Мазалевский В.Б., Ницевская К.Н., Инербаева А.Т., Мотовилов О.К. Изменение физико-химического состава гороха в процессе гидромеханического диспергирования</i>	28
<i>Хмелева Е.В., Корячкина С.Я. Использование сухой пшеничной клейковины при производстве хлеба из целого зерна пшеницы</i>	35
Продукты функционального и специализированного назначения	
<i>Черная А.И., Шульга О.С., Арсеньева Л.Ю., Петренко Е.Д. Использование обогащенных съедобных пленочных покрытий для хлебобулочных и кондитерских изделий</i>	39
<i>Ожерельева А.В., Куракин М.С. Научное обоснование разработки специализированных блюд с заданными потребительскими свойствами для детей школьного возраста</i>	45
<i>Тусинова А.Г., Данильчук Ю.В. Анализ сырья животного происхождения, используемого для приготовления блюд из рациона питания спортсменов тяжелоатлетов ...</i>	51

Товароведение пищевых продуктов

<i>Меренкова С.П., Лукин А.А., Николаева А.И. Оценка потребительских свойств овсяного печенья с добавлением амарантовой муки</i>	57
<i>Татарченко И.И., Славянский А.А., Караваева П.В., Малеванная И.Е. Особенности производства восстановленного табака на табачных фабриках</i>	64
<i>Подзорова Г.А., Австриевских А.Н., Позняковский В.М. Новый биологически активный комплекс с направленными функциональными свойствами: оценка эффективности</i>	69

Качество и безопасность пищевых продуктов

<i>Донскова Л.А., Зуева О.Н. Белковый компонент как показатель функционального назначения и качества мясных продуктов: характеристика и методология оценки</i>	73
<i>Крюкова Е.В., Чугунова О.В., Тиунов В.М. Моделирование органолептических показателей качества мучных изделий из второстепенных видов муки</i>	80
<i>Шилов А.И., Шилов О.А. Оценка качества и экономическая обоснованность реализации сыровяленых колбас</i>	88

Исследование рынка продовольственных товаров

<i>Владимирова О.Г., Артемова Е.Н. Анализ отечественного рынка общественного питания: франшизы пивных, ресторанов и баров быстрого питания</i>	93
<i>Учасов Д.С., Козлов А.С. Анализ фактического питания студенческой молодежи и пути его совершенствования</i>	101

Экономические аспекты производства продуктов питания

<i>Кокряцкая Н.С. Подходы к оценке перспектив инновационного развития предприятий общественного питания в региональных условиях</i>	106
<i>Пьяникова Э.А., Ковалёва А.Е. Маркетинговый подход к решению управления и сбыта продукции функционального назначения</i>	113
<i>Савина О.А. К вопросу обновления хозяйственных систем</i>	119

Technology and the study of merchandise of innovative foodstuffs

The founder – The State Higher Education Professional Institution
State University-Education-Science-Production Complex (State University-ESPC)

Editorial council:

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

Pilipenko O.V. Doc. Sc. Tech., Prof.,
vice-president

Radchenko S.Yu. 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 Yu.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., As-
sistant Prof.

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

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

Members of the Editorial Committee

Baihozhaeva B.U. Doc. Sc. Tech., Prof.

Brindza Yan PhD

Bondarev N.I. Doc. Sc. Bio., Prof.

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.

Kuznetsova E.A. Doc. Sc. Tech., Prof.

Mashegov P.N. Doc. Sc. Ec., Prof.

Nikitin S.A. Doc. Sc. Ec., Prof.

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

Novikova E.V. Candidate Sc. Ec.,

Assistant Prof.

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

Prokonina O.V. Candidate Sc. Ec., As-

sistant Prof.

Skoblyakova I.V. Doc. Sc. Ec., Prof.

Uvarova A.Ya. Doc. Sc. Ec., Assistant

Prof.

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

Shibaeva N.A. Doc. Sc. Ec., 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 Ser-
vice for Supervision in the Sphere of
Telecom, Information Technologies and
Mass Communications

The certificate of registration

ПИ № ФС77-47349 from 03.11.2011

Index on the catalogue of the «Pressa
Rossii» 12010

© State University-ESPC, 2016

Contents

Scientific basis of food technologies

<i>Donchenko L.V., Sokol N.V., Vlaschik L.G. Use of pectin extract from feed watermelon in technology of bread</i>	3
<i>Koryachkin V.P., Evseev M.V., Goncharovskiy D.A., Mayorov A.A. Influence of ratio of vegetable powders on the rheological properties of praline confectionery mass</i>	8
<i>Bredikhin S.A., Chervetsov V.V., Bredikhin A.S. Features of line crystallization of lactose whey</i>	14
<i>Kobets O.S., Shkabura S.S., Arpul O.V., Dotsenko V.F. Determination of rheological properties of dough with addition of dietary fiber</i>	21
<i>Mazalevskiy V.B., Nitsievskaya K.N., Inerbaeva A.T., Motovilov O.K. Changes of physical-chemical composition of pea in the process of mechano-acoustical treatment</i>	28
<i>Khmeleva E.V., Karachkina S.Ya. Use dry wheat gluten in the production of bread from whole wheat</i>	35

Products of functional and specialized purpose

<i>Chernaya A.I., Shulga O.S., Arsenieva L.Yu., Petrenko E.D. Bakery and confectionery products with enriched food coating</i>	39
<i>Ozereliiva A.V., Kurakin M.S. Scientific justification of development of specialized dishes with the set consumer properties for children of school age</i>	45
<i>Tusinov A.G., Danilchuk U.V. Analysis of raw materials of animal origin used to prepare dishes from the diet of weightlifters</i>	51

The study of merchandise of foodstuffs

<i>Merenkova S.P., Lukin A.A., Nikolaeva A.I. Estimation of consumer properties of oatmeal cookie with the addition of amaranth flour</i>	57
<i>Tatarchenko I.I., Slavjanskij A.A., Karavaeva P.V., Malevannaya I.E. Particularities of cast leaf processing in tobacco factories</i>	64
<i>Podzorova G.A., Avsrievskih A.N., Poznyakovskiy V.M. New biologically active complexes with the direction of the functional properties: efficiency mark</i>	69

Quality and safety of foodstuffs

<i>Donskova L.A., Zueva O.N. Protein comonents as indicator functionality and quality of meat product: characteristic and evaluation methodology</i>	73
<i>Kryukova E.V., Chugunova O.V., Tiunov V.M. Modeling of organoleptic characteristics quality flour products from secondary types of flour</i>	80
<i>Shilov A.I., Shilov O.A. Quality assessment and economic justification of realization jerked sausage</i>	88

Market study of foodstuffs

<i>Vladimirova O.G., Artyomova E.N. Review of russian catering market: franchises beer bars and fast-food</i>	93
<i>Uchasov D.S., Kozlov A.S. Analysis of actual nutrition of students and the ways of its improvement</i>	101

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

<i>Kokryatskaya N.S. Approaches to the assessment of the prospects for innovative development of catering establishments in regional conditions</i>	106
<i>Pyanikova E.A., Kovaleva A.E. Marketing approach to the solution of management and marketing of products of functional purpose</i>	113
<i>Savina O.A. On the issue of updating of economic systems</i>	119

УДК 664.64.022.39

Л.В. ДОНЧЕНКО, Н.В. СОКОЛ, Л.Г. ВЛАЩИК

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕКТИНОВОГО ЭКСТРАКТА ИЗ КОРМОВОГО АРБУЗА В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА

Установлено, что применение пектинового экстракта из плодов кормового арбуза в качестве биологически активной добавки позволяет расширить ассортимент хлеба функционального назначения с повышенной сорбционной способностью. Определены качественные характеристики пектинового экстракта, подтверждающие его технологическую значимость как радиопротектора и детоксиканта в производстве функциональных продуктов. Установлено положительное влияние пектинового экстракта на физические свойства теста и качество хлеба.

Ключевые слова: функциональный продукт, пектиновый экстракт, мука, хлеб, качество, биологически активная добавка.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Влащик, Л.Г. Пектиносодержащее сырье для функциональных напитков [Электронный ресурс] / Л.Г. Влащик // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета (Научный журнал КубГАУ). – 2007. – № 32(8). – С. 136-146. – Режим доступа: <http://ej.kubagro.ru/2007//08/pdf/02.pdf>
2. Влащик, Л.Г. Получение пектинового экстракта из свежих виноградных выжимок автогидролизом / Л.Г. Влащик // Виноделие и виноградарство. – 2004. – №1. – С. 34.
3. Влащик, Л.Г. Виноградный пектиновый экстракт для напитков / Л.Г. Влащик // Виноделие и виноградарство. – 2002. – № 4. – С. 20-21.
4. Композиция для приготовления теста для хлебобулочных изделий: патент 2333648 Рос. Федерация: МПК С1 А 21 D 2/36, А 21 D 8/02 / Н.В. Сокол, Л.В. Донченко, Н.С. Храмова, О.П. Гайдукова, Л.Г. Влащик; заявитель и патентообладатель КГАУ. – № 2007111596/13; заявл. 29.03.2007; опубл. 20.09.2008, Бюл. № 26. – 6 с.
5. Сокол, Н.В. Использование пектиновых веществ с целью улучшения хлебопекарных свойств муки и качества хлеба / Н.В. Сокол, Л.В. Донченко, Б.В. Мисливский // Хлебопечение России. – 2003. – № 5. – С. 24-25.
6. Сокол, Н.В. Пектиновые вещества как улучшитель хлебопекарных свойств муки и качества хлеба / Н.В. Сокол // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4. – С. 37-38.
7. Сокол, Н.В. Как сделать простой продукт функциональным [Электронный ресурс] / Н.В. Сокол, Н.С. Храмова, О.П. Гайдукова // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета (Научный журнал КубГАУ). – 2007. – № 31(7). – С. 27-38. – Режим доступа: <http://ej.kubagro.ru/2007//07/pdf/08./pdf>

Донченко Людмила Владимировна

Кубанский государственный аграрный университет

Доктор технических наук, профессор кафедры

«Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции»

350044, г. Краснодар, ул.Калинина, 13

E-mail: pectin@mail.ru

Сокол Наталья Викторовна

Кубанский государственный аграрный университет

Доктор технических наук, профессор кафедры

«Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции»

350044, г. Краснодар, ул.Калинина, 13

E-mail: sokol_n.v@mail.ru

Влащик Людмила Гавриловна

Кубанский государственный аграрный университет

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции»

350044, г. Краснодар, ул.Калинина, 13

E-mail: Vlascshik@mail.ru

L.V. DONCHENKO, N.V. SOKOL, L.G. VLASCHIK

USE OF PECTIN EXTRACT FROM FEED WATERMELON IN TECHNOLOGY OF BREAD

It was established that the use of the pectin extract from fruit of watermelon feed as a biologically active supplement allows you to expand the range of grain functionality with the increased absorption capacity. There were defined the qualitative characteristics of pectin extract determining its technological significance as a radio protector and detoxicant in the production of functional products. There was defined the positive influence of pectin extract on physical properties of dough and bread quality.

Keywords: functional product, pectin extract, flour, bread, quality, biologically active supplement.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Vlashhik, L.G. Pektinosoderzhashee syr'e dlja funkcional'nyh napitkov [Jelektronnyj resurs] / L.G. Vlashhik // Politematicheskij setevoj jelektronnyj nauchnyj zhurnal Kubanskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta (Nauchnyj zhurnal KubGAU). – 2007. – № 32(8). – S. 136-146. – Rezhim dostupa: <http://ej.kubagro.ru/2007/08/pdf/02.pdf>
2. Vlashhik, L.G. Poluchenie pektinovogo jekstrakta iz svezhih vinogradnyh vyzhimok avtogidrolizom / L.G. Vlashhik // Vinodelie i vinogradarstvo. – 2004. – №1. – S. 34.
3. Vlashhik, L.G. Vinogradnyj pektinovyj jekstrakt dlja napitkov / L.G. Vlashhik // Vinodelie i vinogradarstvo. – 2002. – № 4. – S. 20-21.
4. Kompozicija dlja prigotovlenija testa dlja hlebobulochnyh izdelij: patent 2333648 Ros. Federacija: MPK S1 A 21 D 2/36, A 21 D 8/02 / N.V. Sokol, L.V. Donchenko, N.S. Hramova, O.P. Gajdukova, L.G. Vlashhik; zajavitel' i patentoobladatel' KGAU. – № 2007111596/13; zajavl. 29.03.2007; opubl.20.09.2008, Bjul. № 26. – 6 s.
5. Sokol, N.V. Ispol'zovanie pektinovyh veshhestv s cel'ju uluchshenija hlebopekarnyh svojstv muki i kachestva hleba / N.V. Sokol, L.V. Donchenko, B.V. Mislivskij // Hlebopechenie Rossii. – 2003. – № 5. – S. 24-25.
6. Sokol, N.V. Pektinovyje veshhestva kak uluchshitel' hlebopekarnyh svojstv muki i kachestva hleba / N.V. Sokol // Izvestija vysshih uchebnyh zavedenij. Pishhevaja tehnologija. – 2003. – № 4. – S. 37-38.
7. Sokol, N.V. Kak sdelat' prostoje produkt funkcional'nym [Jelektronnyj resurs] / N.V. Sokol, N.S. Hramova, O.P. Gajdukova // Politematicheskij setevoj jelektronnyj nauchnyj zhurnal Kubanskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta (Nauchnyj zhurnal KubGAU). – 2007. – № 31(7). – C. 27-38. – Rezhim dostupa: <http://ej.kubagro.ru/2007/07/pdf/08./pdf>

Donchenko Lyudmila Vladimirovna

Kuban State Agrarian University

Doctor of technical sciences, professor at the department of

«Technology of storage and processing of plant products»

350044, Krasnodar, ul. Kalinina, 13

E-mail: pectin@mail.ru

Sokol Natalya Viktorovna

Kuban State Agrarian University

Doctor of technical sciences, professor at the department of

«Technology of storage and processing of plant products»

350044, Krasnodar, ul. Kalinina, 13

E-mail: sokol_n.v@mail.ru

Vlaschik Lyudmila Gavrilovna

Kuban State Agrarian University

Candidate of Technical Sciences, assistant professor at the department of

«Technology of storage and processing of plant products»

350044, Krasnodar, ul. Kalinina, 13

E-mail: Vlaschik@mail.ru

УДК 664.144, 665.6.035.6

В.П. КОРЯЧКИН, М.В. ЕВСЕЕВ, Д.А. ГОНЧАРОВСКИЙ, А.А. МАЙОРОВ

ВЛИЯНИЕ ВНЕСЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПОРОШКА НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРАЛИНОВОЙ КОНФЕТНОЙ МАССЫ

В статье представлены результаты исследования физико-механических свойств пралиновой конфетной массы, содержащей свекольный порошок. Содержание свекольного порошка изменялось от 0 до 5%, при этом образец, не содержащий свекольного порошка, был контрольным. Исследования проводились методом ротационной вискозиметрии при нагружении и разгрузке торсиона при температуре кондитерской массы 29,5°С в диапазоне скоростей сдвига D от 0,333 до 9 с⁻¹. Выявлены реологическое уравнение состояния и уравнение вязкости. В статье представлены графики кривых течения, параметров РУС и диаграммы зависимостей напряжений сдвига от скорости сдвига и содержания свекольного порошка в пралиновой конфетной массе.

Ключевые слова: свекольный порошок, реологическое уравнение состояния, уравнение вязкости, предел текучести, графики кривых течения.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гончаровский, Д.А. Реологические свойства начинки «Шоколадная» с экструзионным кукурузным крахмалом / Д.А. Гончаровский, В.П. Корячкин // Известия ОрелГТУ. Фундаментальные и прикладные проблемы техники и технологии. – 2008. – № 4-4/272 (550). – С. 36-39.
2. Корячкин, В.П. Особенности стационарного течения сплошных пластических сред в сквозных каналах с учетом пристенного скольжения / В.П. Корячкин // Современные наукоемкие технологии. – 2004. – № 2. – С 12-18.
3. Корячкин, В.П. Реологические свойства жировой начинки с облепиховым шротом для кондитерских изделий / В.П. Корячкин // Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы. – 2004. – № 2. – С. 11-17.
4. Корячкин, В.П. Расчет параметров свойств пищевых систем / В.П. Корячкин, В.Д. Ермолаев // ЦНТИ. – 1982. – № 297. – 3 с.
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 295 с.
6. ТУ 9164-001-18419372-13 Порошки тонкодисперсные овощные и фруктово-ягодные. Технические условия / Разработано ООО «НПО Агропромресурс». – М., 2013. – 19 с.
7. Skelland, A.H.P. Non-Newtonian flow and heat transfer / A.H.P. Skelland. – New York: John Wiley and Sons, Inc., 1967. – 470 p.

Корячкин Владимир Петрович

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева
Доктор технических наук, профессор кафедры «Машины и аппараты пищевых производств»
302030, г. Орел, ул. Московская, 65
E-mail: mapp-unpk@mail.ru

Евсеев Максим Вячеславович

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева
Студент направления 15.03.02 Технологические машины и оборудование
302030, г. Орел, ул. Московская, 65
E-mail: mapp-unpk@mail.ru

Гончаровский Дмитрий Александрович

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Машины и аппараты пищевых производств»
302030, г. Орел, ул. Московская, 65
E-mail: mapp-unpk@mail.ru

Майоров Алексей Александрович

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева
Студент направления 15.04.02 Технологические машины и оборудование
302030, г. Орел, ул. Московская, 65
E-mail: mapp-unpk@mail.ru

V.P. KORYACHKIN, M.V. EVSEEV, D.A. GONCHAROVSKIY, A.A. MAYOROV

INFLUENCE OF RATIO OF VEGETABLE POWDERS ON THE RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PRALINE CONFECTIONERY MASS

This paper presents the results of a study of physical and mechanical properties of praline candy mass, containing beetroot powder. The content of beetroot powder varied from 0 to 5%. The sample which does not contain beet powder was the control. Studies carried out by rotary viscometer method at temperature of the confectionery mass 29,5°C and shear rates from 0,333 to 9 s⁻¹. Rheological equation of state and the equation of viscosity were revealed. The article presents the curves flow charts, diagrams and parameters of rheological equation of state in dependence of shear stress versus shear rate and content of beet powder in praline candy mass.

Keywords: beetroot powder, rheological equation of state, viscosity equation, yield stress, charts of flow curves.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Goncharovskij, D.A. Reologicheskie svojstva nachinki «Shokoladnaja» s jekstruzionnym kukuruznym krahmalom / D.A. Goncharovskij, V.P. Korjachkin // Izvestija OrelGTU. Fundamental'nye i prikladnye problemy tehniki i tehnologii. – 2008. – № 4-4/272 (550). – S. 36-39.
2. Korjachkin, V.P. Osobennosti stacionarnogo techenija sploshnyh plasticheskikh sred v skvoznyh kanalakh s uchetom pristenogo skol'zhenija / V.P. Korjachkin // Sovremennye naukoemkie tehnologii. – 2004. – № 2. – S. 12-18.
3. Korjachkin, V.P. Reologicheskie svojstva zhirovoj nachinki s oblepihovym shrotom dlja konditerskikh izdelij / V.P. Korjachkin // Racional'noe pitanie, pishhevye dobavki i biostimuljatory. – 2004. – № 2. – S. 11-17.
4. Korjachkin, V.P. Raschet parametrov svojstv pishhevyyh sistem / V.P. Korjachkin, V.D. Ermolaev // CNTI. – 1982. – № 297. – 3 s.
5. Sbornik receptur muchnyh konditerskikh i bulochnyh izdelij dlja predpriyatij obshhestvennogo pitaniya. – M.: Jekonomika, 1986. – 295 s.
6. TU 9164-001-18419372-13 Poroshki tonkodispersnye ovoshhnye i fruktovo-jagodnye. Tehnicheskie uslovija / Razrabotano OOO «NPO Agropromresurs». – M., 2013. – 19 s.
7. Skelland, A.H.P. Non-Newtonian flow and heat transfer / A.H.P. Skelland. – New York: John Wiley and Sons, Inc., 1967. – 470 p.

Koryachkin Vladimar Petrovich

Orel State University named after I.S. Turgenev

Doctor in technical sciences, head of the department «Machinery and devices of food productions»

302030, Orel, ul. Moskovskaya, 65

E-mail: mapp-unpk@mail.ru

Evseev Maksim Vyacheslovovich

Orel State University named after I.S. Turgenev

The student of 4th course at the department of «Machinery and devices of food productions»

302030, Orel, ul. Moskovskaya, 65

E-mail: mapp-unpk@mail.ru

Goncharovskiy Dmitry Aleksandrovich

Orel State University named after I.S. Turgenev

Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of

«Machinery and devices of food productions»

302030, Orel, ul. Moskovskaya, 65

E-mail: mapp-unpk@mail.ru

Mayorov Aleksey Aleksandrovich

Orel State University named after I.S. Turgenev

Master of 2th course at the department of «Machinery and devices of food productions»

302030, Orel, ul. Moskovskaya, 65

E-mail: mapp-unpk@mail.ru

УДК 637.1/3.(045)

С.А. БРЕДИХИН, В.В. ЧЕРВЕЦОВ, А.С. БРЕДИХИН

ОСОБЕННОСТИ ПОТОЧНОЙ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ ЛАКТОЗЫ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

Статья посвящена экспериментальному изучению особенностей кристаллизации лактозы молочной сыворотки в потоке. Получены результаты изменения температуры массовой кристаллизации лактозы и определено количество лактозы, перешедшей в кристаллическое состояние. Установлено влияние частоты вращения рабочих органов роторно-пульсационного аппарата непрерывного действия на количество образующихся кристаллов лактозы и их средний размер при кристаллизации лактозы в сгущённой до 60%-го содержания сухих веществ молочной подсырной сыворотки в пластинчатом кристаллизаторе непрерывного действия. Получены экспериментальные данные о влиянии температуры нагрева на средний размер кристаллов лактозы.

Ключевые слова: молочная сыворотка, кристаллизация лактозы, кристаллы лактозы, кристаллизатор непрерывного действия, массовая кристаллизация лактозы, лактозное число.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности / С.А. Бредихин. – М.: Колос, 2010. – 408 с.
2. Бредихин, С.А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский, А.О. Якушев. – СПб.: Издательство Лань, 2014. – 544 с.
3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока / С.А. Бредихин. – СПб.: Издательство Лань, 2015. – 416 с.
4. Бредихин, А.С. Аналитические исследования охлаждения молочной сыворотки в потоке / А.С. Бредихин, С.А. Бредихин, В.В. Червецов // Известия ТСХА. – 2013. – № 4. – С.119-127.
5. Гнездилова, А.И. Физико-химические и теплофизические свойства основных видов пищевых продуктов: учебное пособие с грифом УМО / А.И. Гнездилова, Н.Н. Липатов, В.С. Кузнецова, В.Г. Куленко. – Вологда-Молочное: ИЦ ВГМХА, 2007. – 101 с.
6. Голубева, Л.В. Хранимоспособность молочных консервов / Л.В. Голубева, Л.В. Чекулаева, К.К. Полянский. – М.: ДеЛипринт, 2001. – 115 с.
7. Синельников, Б.М. Лактоза и ее производные / Б.М. Синельников и др. – СПб: Профессия, 2007. – 768 с.

Бредихин Сергей Алексеевич

Российский государственный аграрный университет РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Процессы и аппараты перерабатывающих производств»
127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
E-mail: Bredihin2006@yandex.ru

Червецов Виктор Владимирович

ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности
Доктор технических наук, заведующий лабораторией молочных консервов
115093, г. Москва, ул. Люсиновская, 35, корп.7
E-mail: gnu-vnimi@yandex

Бредихин Алексей Сергеевич

Общество с ограниченной ответственностью «ИБС Платформикс»
Кандидат технических наук, менеджер по работе с корпоративными заказчиками
127018, г. Москва, ул. Складочная, 3, стр.1
E-mail: Abredikhin@platformix.ru

S.A. BREDIKHIN, V.V. CHERVETSOV, A.S. BREDIKHIN

FEATURES OF LINE CRYSTALLIZATION OF LACTOSE WHEY

Article is devoted to experimental studying of features of crystallization of lactose of whey in a stream. Results of change of temperature of mass crystallization of lactose are received and the amount of the lactose which has passed into a crystalline state is defined. Influence of frequency of rotation of working bodies of the rotor and pulsation device of continuous action on quantity of the formed crystals of lactose and their average size at crystallization of lactose in the dairy subcheese serum condensed to 60% of the contents of solids in a lamellar Crystallizer of continuous action is established. Experimental data about influence of temperature of heating on the average size of crystals of lactose are obtained.

Keywords: whey, lactose crystallization, lactose crystals, crystallizer of continuous action, mass crystallization of lactose, lactoheat number

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Bredihin, S.A. Tehnologicheskoe oborudovanie predpriyatij molochnoj promyshlennosti / S.A. Bredihin. – M.: Kolos, 2010. – 408 s.
2. Bredihin, S.A. Processy i apparaty pishhevoj tehnologii / S.A. Bredihin, A.S. Bredihin, V.G. Zhukov, Ju.V. Kosmodem'janskij, A.O. Jakushev. – SPb.: Izdatel'stvo Lan', 2014. – 544 s.
3. Bredihin, S.A. Tehnologicheskoe oborudovanie pererabotki moloka / S.A. Bredihin. – SPb.: Izdatel'stvo Lan', 2015. – 416 s.
4. Bredihin, A.S. Analiticheskie issledovaniya ohlazhdeniya molochnoj syvorotki v potoke / A.S. Bredihin, S.A. Bredihin, V.V. Chervecov // Izvestija TSHA. – 2013. – № 4. – S.119-127.
5. Gnezdilova, A.I. Fiziko-himicheskie i teplofizicheskie svojstva osnovnyh vidov pishhevyh produktov: uchebnoe posobie s grifom UMO / A.I. Gnezdilova, N.N. Lipatov, V.S. Kuznecova, V.G. Kulenko. – Vologda-Molochnoe: IC VGMHA, 2007. – 101 s.
6. Golubeva, L.V. Hranimosposobnost' molochnyh konservov / L.V. Golubeva, L.V. Chekulaeva, K.K. Poljanskij. – M.: DeLiprint, 2001. – 115 s.
7. Sinel'nikov, B.M. Laktoza i ee proizvodnye / B.M. Sinel'nikov i dr. – SPb: Professija, 2007. – 768 s.

Bredikhin Sergey Alekseevich

Rossiysky State Agricultural University of RGAU-MSHA of name K.A. Timiryazeva

Doctor of technical sciences, professor, head of the department «Processes and offices of processing industries»

127550, Moscow, ul. Timiryazevskaya, 49

E-mail: Bredihin2006@yandex.ru

Chervetsov Victor Vladimirovich

I BEND the All-Russian research institute of the dairy industry

Doctor of technical sciences, manager of laboratories of milk canned food

115093, Moscow, ul. Lyusinovskaya, 35, building 7

E-mail: gnu-vnimi@yandex

Bredikhin Alexey Sergeevich

Society of limited liability of IBS of Platformiks

Candidate of technical sciences, corporate customers manager

127018, Moscow, ul. Skladochnaya, 3, building 1

E-mail: Abredikhin@platformix.ru

УДК 664. 68

Е.С. КОБЕЦ, С.С. ШКАБУРА, О.В. АРПУЛЬ, В.Ф. ДОЦЕНКО

ОПРЕДЕЛЕНИЕ РЕОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ТЕСТА С ДОБАВЛЕНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

Исследованы структурно-механические свойства теста для кексов. Определено влияние клетчатки пшеничной, яблочной и какао на смену реологических показателей тестовых масс. Доказана целесообразность внесения в кексовое тесто для улучшения его структурно-механических свойств купажей растительных масел. Описаны реологические кривые вязкости и реологические кривые течения кексового теста.

Ключевые слова: мучные кондитерские изделия, реологические свойства теста, клетчатка, растительные масла.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бахтин, Г.Ю. Пищевые волокна для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Г.Ю. Бахтин // Кондитерское и хлебопекарское производство – 2013. – № 11-12. – С. 36-40.
2. Гораздовский, Т.Я. Исследование реологических свойств кондитерского теста / Т.Я. Гораздовский // Коллоидный журнал. – 1999. – Т. XIV. Вып. №8. – С.408-413.
3. Ипатова, Л.Г. Физиологические и технологические аспекты применения пищевых волокон / Л.Г. Ипатова, А.А. Кочеткова, О.Г. Шубина, Т.А. Духу, М.А. Левачева // Пищевая промышленность. – 2004. – № 1. – С. 14.
4. Смоляр, В.І. Концепція ідеального жирового харчування / В.І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2006. – №4. – С. 16-19.
5. Сидорова, Л.Н. Пищевые волокна в производстве кондитерских изделий / Л.Н. Сидорова, З.Г. Скобельская, М.В. Головенко // Кондитерское производство. – 2008. – №2. – С. 18-22.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / А.В. Павлов. – Гидрометеиздат. – 1998. – 244 с.

Кобец Елена Сергеевна

Национальный университет пищевых технологий
Аспирант кафедры «Технологии питания и ресторанного бизнеса»
01601, г. Киев, Владимирская, 68
E-mail: Elenka-021991@mail.ru

Шкабура София Сергеевна

Национальный университет пищевых технологий
Магистрант кафедры «Технологии питания и ресторанного бизнеса»
01601, г. Киев, Владимирская, 68
E-mail: sofo4ka@ukr.net

Арпуть Оксана Владимировна

Национальный университет пищевых технологий
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технологии питания и ресторанного бизнеса»
01601, г. Киев, Владимирская, 68
E-mail: kseniya_ar@mail.ru

Доценко Виктор Федорович

Национальный университет пищевых технологий
Доктор технических наук, профессор кафедры «Технологии питания и ресторанного бизнеса»
01601, г. Киев, Владимирская, 68
E-mail: Elenka-021991@mail.ru

O.S. KOBETS, S.S. SHKABURA, O.V. ARPUL, V.F. DOTSENKO

DETERMINATION OF RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DOUGH WITH ADDITION OF DIETARY FIBER

The structural and mechanical properties of dough for cupcakes were studied. The influence of wheat and apple dietary fibre and cocoa on rheological parameters of dough mass was defined. The application of blends of vegetable oils into dough to improve its structural and mechanical properties was proved. The rheological viscosity curves and rheological flow curves of cupcake dough were described.

Keywords: *pastry, dough rheology, fiber, vegetable oils.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Bahtin, G.Ju. Pishhevye volokna dlja hlebobulochnyh i muchnyh konditerskih izdelij / G.Ju. Bahtin // Konditerskoe i hlebopekarskoe proizvodstvo – 2013. – № 11-12. – S. 36-40.
2. Gorazdovskij, T.Ja. Issledovanie reologicheskikh svojstv konditerskogo testa / T.Ja. Gorazdovskij // Kolloidnyj zhurnal. – 1999. – T. XIV. Vyp. №8. – S.408-413.
3. Ipatova, L.G. Fiziologicheskie i tehnologicheskie aspekty primeneniya pishhevyh volokon / L.G. Ipatova, A.A. Kochetkova, O.G. Shubina, T.A. Duhu, M.A. Levacheva // Pishhevaja promyshlennost'. – 2004. – № 1. – S. 14.
4. Smoljar, V.I. Konceptija ideal'nogo zhirovogo harchuvannja / V.I. Smoljar // Problemi harchuvannja. – 2006. – №4. – S. 16-19.
5. Sidorova, L.N. Pishhevye volokna v proizvodstve konditerskih izdelij / L.N. Sidorova, Z.G. Skobel'skaja, M.V. Golovenko // Konditerskoe proizvodstvo. – 2008. – №2. – S. 18-22.
6. Sbornik receptur muchnih konditerskih i bulochnyh izdelij / A.V. Pavlov. – Gidrometeoizdat. – 1998. – 244 s.

Kobets Elena Sergeevna

National University of Food Technologies

The student at the department of «Food Technology and restaurant business»

01601, Kiev, Vladimirskaya, 68

E-mail: Elenka-021991@mail.ru

Shkabura Sophia Sergeevna

National University of Food Technologies

Master at the department of «Food Technology and restaurant business»

01601, Kiev, Vladimirskaya, 68

E-mail: sofo4ka@ukr.net

Arpul Oksana Vladimirovna

National University of Food Technologies

Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of «Food Technology and restaurant business»

01601, Kiev, Vladimirskaya, 68

E-mail: kseniya_arp@mail.ru

Dotsenko Viktor Fedorovich

National University of Food Technologies

Doctor of technical science, professor at the department of «Food Technology and restaurant business»

01601, Kiev, Vladimirskaya, 68

E-mail: Elenka-021991@mail.ru

УДК 633.358:532.5

В.Б. МАЗАЛЕВСКИЙ, К.Н. НИЦИЕВСКАЯ, А.Т. ИНЕРБАЕВА, О.К. МОТОВИЛОВ

ИЗМЕНЕНИЯ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ГОРОХА В ПРОЦЕССЕ ГИДРОМЕХАНИЧЕСКОГО ДИСПЕРГИРОВАНИЯ

Приведены результаты физико-химических исследований экспериментальных образцов горохового пастообразного концентрата. Исследование экспериментальных образцов проводилось согласно стандартным и общепринятым физико-химическим методам и статистической обработки экспериментальных данных с помощью пакета Microsoft Excel. Изучена зависимость массовой доли сахара, золы, влаги, белка, жира от гидромодуля и температуры хранения горохового пастообразного концентрата. Отмечен эффект воздействия гидромеханического диспергирования на преобразование аминокислотного состава горохового пастообразного концентрата.

Ключевые слова: гороховый пастообразный концентрат, физико-химические методы, гидромеханическое диспергирование.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. МакКенна, Б.М. Структура и текстура пищевых продуктов. Продукты эмульсионной природы / Б.М. МакКенна; пер. с англ. под науч. ред. канд. техн. наук, доц. Ю.Г. Базарновой. – СПб.: Профессия, 2008. – 480 с.
2. Канса, М. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник / пер. с англ.; под ред. А.К. Батурина. – СПб.: Профессия, 2006. – 416 с.
3. Антипова, Л.В. Перспективные сырьевые источники разработки функциональных продуктов питания на основе растительных белков / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, Ж.И. Богатырева // Интеллектуальный потенциал XXI века: ступени познания. – 2012. – №10-1. – С. 162-165.
4. ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод определения влажности. – Введ. 21.10.1993. – Минск: Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 2007. – 7 с.
5. ГОСТ 29033-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения жира. – Введ. 01.06.1993. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2007. – 7 с.
6. ГОСТ 10846-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка. – Введ. 31.05.1993. – М.: Стандартиформ, 2009. – 7 с.
7. ГОСТ Р 51411-99. Зерно и продукты его переработки. Определение зольности (общей золы). – Введ. 29.12.1999. – М.: Госстандарт России, 2001. – 8 с.
8. Растительный белок / под редакцией Т.П. Миколович. – М.: Агропромиздат, 1991. – 684 с.
9. Мусина, О.Н. Влагоудерживающая способность зернобобового (горохового) компонента творожного продукта / О.Н. Мусина // Переработка сельскохозяйственной продукции. – 2008. – №8. – С. 108-113.

Мазалевский Виктор Борисович

Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции» (ФГБНУ «СибНИТИП»)
Кандидат технических наук, старший научный сотрудник
630501, НСО, Новосибирский р-н, р.п. Краснообск, а/я 358
E-mail: mazalevskij@yandex.ru

Нициевская Ксения Николаевна

Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции» (ФГБНУ «СибНИТИП»)
Кандидат технических наук, старший научный сотрудник
630501, НСО, Новосибирский р-н, р.п. Краснообск, а/я 358
E-mail: aksuta88@bk.ru

Инербаева Айгуль Тойкеновна

Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции» (ФГБНУ «СибНИТИП»)
Кандидат технических наук, ведущий научный сотрудник
630501, НСО, Новосибирский р-н, р.п. Краснообск, а/я 358
E-mail: atinerbaeva@yandex.ru

Мотовилов Олег Константинович

Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции» (ФГБНУ «СибНИТИП»)
Доктор технических наук, доцент, директор
630501, НСО, Новосибирский р-н, р.п. Краснообск, а/я 358
E-mail: GNU_ip@ngs.ru

V.B. MAZALEVSKIY, K.N. NITSIEVSKAYA, A.T. INERBAEVA, O.K. MOTOVILOV

CHANGES OF PHYSICAL-CHEMICAL COMPOSITION OF PEA IN THE PROCESS OF MECHANO-ACOUSTICAL TREATMENT

The results of the physico-chemical studies of experimental samples of pea paste concentrate. The study experimental samples was conducted according to standard and conventional physical-chemical research methods and statistical analysis of experimental data using Microsofr Exsel package. The dependence of the mass fraction of the sugar and all from the hydronic and storage temperature pea paste concentrate, and the dependence of the mass fraction of the moisture, protein and fat of the hydronic and storage temperature pea concentrate. Marked effect of the hydro dispersion to transform the amino acid composition of the pea paste concentrate.

Keywords: *pea paste concentrate, physical-chemical methods, hydro dispersion.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. MakKenna, B.M. Struktura i tekstura pishhevyyh produktov. Produkty jemul'sionnoj prirody / B.M. MakKenna; per. s angl. pod nauch. red. kand. tehn. nauk, doc. Ju.G. Bazarnovoj. – SPb.: Professija, 2008. – 480 s.
2. Kansa, M. Himicheskij sostav i jenergeticheskaja cennost' pishhevyyh produktov: spravochnik / per. s angl.; pod red. A.K. Baturina. – SPb.: Professija, 2006. – 416 s.
3. Antipova, L.V. Perspektivnye syr'evye istochniki razrabotki funkcional'nyh produktov pitaniya na osnove rastitel'nyh belkov / L.V. Antipova, I.N. Tolpygina, Zh.I. Bogatyreva // Intellektual'nyj po-tencial XXI veka: stupeni poznaniya. – 2012. – №10-1. – S. 162-165.
4. GOST 13586.5-93 Zerno. Metod opredelenija vlazhnosti. – Vved. 21.10.1993. – Minsk: Mezghosudarstvennyj sovet po standartizacii, metrologii i sertifikacii, 2007. – 7 s.
5. GOST 29033-91 Zerno i produkty ego pererabotki. Metod opredelenija zhira. – Vved. 01.06.1993. – M.: IPK Izdatel'stvo standartov, 2007. – 7 s.
6. GOST 10846-91 Zerno i produkty ego pererabotki. Metod opredelenija belka. – Vved. 31.05.1993. – M.: Standartinform, 2009. – 7 s.
7. GOST R 51411-99. Zerno i produkty ego pererabotki. Opredelenie zol'nosti (obshej zoly). – Vved. 29.12.1999. – M.: Gosstandart Rossii, 2001. – 8 s.
8. Rastitel'nyj belok / pod redakciej T.P. Mikulovich. – M.: Agropromizdat, 1991. – 684 s.
9. Musina, O.N. Vlagouderzhivajushhaja sposobnost' zernobobovogo (gorohovogo) komponenta tvorozhnogo produkta / O.N. Musina // Pererabotka sel'skohozjajstvennoj produkcii. – 2008. – №8. – S. 108-113.

Mazalevskiy Viktor Borisovich

Siberian scientific-research and Institute of technology processing agricultural products
Candidate of technical sciences, senior researcher
630501, item Krasnoobsk of the Novosibirsk district, p.o. box 358
E-mail: mazalevskij@yandex.ru

Nitsievskaya Kseniya Nikolaevna

Siberian scientific-research and Institute of technology processing agricultural products
Candidate of technical sciences, senior researcher
630501, item Krasnoobsk of the Novosibirsk district, p.o. box 358
E-mail: aksuta88@bk.ru

Inerbaeva Aigul Aytkenovna

Siberian research and institute of technology processings of agricultural production
Candidate of technical sciences, leading researcher
630501, item Krasnoobsk of the Novosibirsk district, p.o. box 358
E-mail: atinerbaeva@yandex.ru

Motovilov Oleg Konstantinovich

Siberian scientific-research and Institute of technology processing agricultural products

Doctor of technical sciences, assistant professor, director

630501, item Krasnoobsk of the Novosibirsk district, p.o. box 358

E-mail: GNU_ip@ngs.ru

УДК 664.6:664.641.12

Е.В. ХМЕЛЕВА, С.Я. КОРЯЧКИНА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУХОЙ ПШЕНИЧНОЙ КЛЕЙКОВИНЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА ИЗ ЦЕЛОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ

Проведены исследования возможности использования сухой пшеничной клейковины в технологии хлеба из целого зерна пшеницы с целью повышения его качества и продления сроков сохранения свежести.

Ключевые слова: сухая пшеничная клейковина, хлеб из целого зерна, качество.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Погонец, Е.В. Влияние сухой пшеничной клейковины на качество пшенично-тритикалевого хлеба / Е.В. Погонец // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – №2. – С.61-65.
2. Матвеева, И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий / И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. – М.: Синергия, 2001. – 116 с.
3. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – С-Пб.: ГИОРД, 2013. – 528 с.

Хмелева Евгения Викторовна

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

E-mail: hmelevaev@bk.ru

Корячкина Светлана Яковлевна

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева

Доктор технических наук, профессор кафедры

«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

E-mail: hleb@ostu.ru

E.V. KHMELEVA, S.YA. KARACHKINA

USE DRY WHEAT GLUTEN IN THE PRODUCTION OF BREAD FROM WHOLE WHEAT

The conducted research the possibility of using dry wheat gluten in the technology of bread from whole wheat with the aim of improving its quality and extending freshness.

Keywords: dry wheat gluten, bread made from whole grain, quality.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Pogonec, E.V. Vlijanie suhoj pshenichnoj klejkoviny na kachestvo pshenichno-tritikalevogo hleba / E.V. Pogonec // Tehnika i tehnologija pishhevyh proizvodstv. – 2014. – №2. – S.61-65.
2. Matveeva, I.V. Pishhevye dobavki i hlebopekarnye uluchshiteli v proizvodstve muchnyh izdelij / I.V. Matveeva, I.G. Beljavskaja. – M.: Sinergija, 2001. – 116 s.
3. Korjachkina, S.Ja. Funkcional'nye pishhevye ingredienty i dobavki dlja hlebobulochnyh i konditerskih izdelij / S.Ja. Korjachkina, T.V. Matveeva. – S-Pb.: GIORD, 2013. – 528 s.

Khmeleva Evgeniya Viktorovna

Orel State University named after I.S. Turgenev

Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of

«Technology of bread, confectionery and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoe Chaussee, 29
E-mail: hmelevaev@bk.ru

Karachkina Svetlana Yakovlevna

Orel State University named after I.S. Turgenev
Doctor of technical sciences, professor head of the department
«Technology of bread, confectionery and macaroni production»
302020, Orel, Naugorskoe Chaussee, 29
E-mail: hleb@ostu.ru

УДК 691.175:664.6

А.И. ЧЕРНАЯ, О.С. ШУЛЬГА, Л.Ю. АРСЕНЬЕВА, Е.Д. ПЕТРЕНКО

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОГАЩЕННЫХ СЪЕДОБНЫХ ПЛЕНОЧНЫХ ПОКРЫТИЙ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

В статье рассматривается вопрос повышения пищевой ценности хлебобулочных и кондитерских изделий с помощью пищевого пленочного покрытия. Установлено, что использование съедобного покрытия, которое содержит эламин, повышает пищевую ценность продуктов. Предложенный способ позволяет максимально сохранить добавляемый йод, поскольку изделие с пленкой не подвергается термической обработке. Определена оптимальная дозировка эламина в составе покрытия. Исследовано влияние покрытия на свежесть хлеба и пряников. Приведены характеристики сырья и условия производства объектов исследования, а также методы и условия.

Ключевые слова: хлебобулочные изделия, пряники, съедобное покрытие, эламин, йод.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Астахова, Л.Н. Щитовидная железа у детей: последствия Чернобыля / Л.Н. Астахова. – Минск: Беларусь, 1996. – 214 с.
2. Кузьминский, Р.В. Пути повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий / Р.В. Кузьминский, В.А. Патт, В.В. Щербатенко, Л.Ф. Столярова. – М.: ЦНИИ ТЭИ Пищепром, 1979. – С. 19.
3. Дробот, В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. – К.: ТОВ «Руслана», 1998. – 413 с.
4. Назаров, В.П. Натуральная радиозащитная добавка из морской капусты – источник макро- и микро-элементов, витаминов и биологически активных веществ / В.П. Назаров, Н.П. Полотай // Актуальные проблемы санаторно-курортной диетотерапии: сб. научн. трудов. – Запорожье, 1997. – С.19-23.
5. Ramos, O.L. Edible films and coatings from whey proteins: a review on formulation, and on mechanical and bioactive properties / O.L. Ramos, J.C. Fernandes, S.I. Silva, M.E. Pintado, F.X. Malcata // Critical Reviews in Food Science and Nutrition.
6. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії: Наказ Міністерства охорони здоров'я від 18.11.99 р. №272 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0834-99>.
7. Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 14.04.2000 № 656 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main2.cgi>
8. Барашков, Г.К. Сравнительная биохимия водорослей / Г.К. Барашков. – М.: Пищевая пром-ть, 1972. – 320 с.
9. Власов, С.В. Биоразлагаемые полимерные материалы / С.В. Власов, А.А. Ольхов // Полимерные материалы. – 2006. – № 10. – С. 28-32.
10. Санина, Т.В. Дисперсионный анализ процесса черствения хлеба / Т.В. Санина, Л.И. Пучкова, Ю.С. Сербулов. – Воронеж: ЦНИИ ТЭИ Пищепром, 1983. – 75 с.

Черная Анастасия Ивановна

Национальный университет пищевых технологий
Аспирант кафедры «Экспертизы пищевых продуктов»
08200, г. Ирпень, ул. Университетская, 14
E-mail: Anastasia_Chernaya@ukr.net

Шульга Оксана Сергеевна

Национальный университет пищевых технологий
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Экспертизы пищевых продуктов»
03057, г. Киев, проспект Победы, 43 б
E-mail: shulga83@voliacable.com

Арсеньева Лариса Юрьевна

Национальный университет пищевых технологий
Доктор технических наук, профессор кафедры «Экспертизы пищевых продуктов»

04208, г. Киев, проспект Правды, 108
E-mail: ars-l@yandex.ua

Петренко Елена Дмитриевна

ГУ «Институт общественного здоровья им. А.Н. Марзеева НАМН Украины»
Кандидат медицинских наук, старший научный сотрудник
лаборатории специальных пищевых продуктов и эпидемиологии питания
02660, г. Киев, ул. Попудренко, 50
E-mail: petrenok@ukr.net

A.I. CHERNAYA, O.S. SHULGA, L.YU. ARSENIEVA, E.D. PETRENKO

**BAKERY AND CONFECTIONERY PRODUCTS
WITH ENRICHED FOOD COATING**

The article deals with the issue of increasing the nutritional value of bakery and confectionery products using edible film coating. It was stated that the use of edible coating with elamin improves its nutritional value. The proposed method allows to preserve iodine added as a product with the film is not subjected to heat treatment. The optimum quantity of elamin in coating was determined. The effect of the coating on freshness of bread and cakes was investigated. Characteristics of raw material and conditions of production of research objects, methods, and conditions were given.

Keywords: bakery products, cakes, edible coating, elamin, iodine.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Astahova, L.N. Shhitovidnaja zheleza u detej: posledstvija Chernobylja / L.N. Astahova. – Minsk: Belarus', 1996. – 214 s.
2. Kuz'minskij, R.V. Puti povshenija pishhevoj cennosti hlebobulochnyh izdelij / R.V. Kuz'minskij, V.A. Patt, V.V. Shherbatenko, L.F. Stoljarova. – M.: CNII TJeI Pishheprom, 1979. – S. 19.
3. Drobot, V.I. Dovidnik z tehnologii hlibopekars'kogo virobniectva / V.I. Drobot. – K.: TOV «Ruslana», 1998. – 413 s.
4. Nazarov, V.P. Natural'naja radiozashhitnaja dobavka iz morskoj kapusty – istochnik makro- i mikrojelementov, vitaminov i biologicheski aktivnyh veshhestv / V.P. Nazarov, N.P. Polotaj // Aktual'nye problemy sanatorno-kurortnoj dietoterapii: sb. nauchn. trudov. – Zaporozh'e, 1997. – S.19-23.
5. Ramos, O.L. Edible films and coatings from whey proteins: a review on formulation, and on mechanical and bioactive properties / O.L. Ramos, J.C. Fernandes, S.I. Silva, M.E. Pintado, F.X. Malcata // Critical Reviews in Food Science and Nutrition.
6. Pro zatverdzhennja Norm fiziologichnih potreb naselennja Ukraïni v osnovnih harchovih rechovinah ta energii: Nakaz Ministerstva ohoroni zdorov'ja vid 18.11.99 r. №272 [Elektronnij resurs]. – Rezhim dostupu: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0834-99>.
7. Pro zatverdzhennja naboriv produktiv harchuvannja, naboriv neprodovol'chih tovariv ta naboriv poslug dlja osnovnih social'nih i demografichnih grup naselennja: Postanova Kabinetu Ministriv Ukraïni vid 14.04.2000 № 656 [Elektronnij resurs]. – Rezhim dostupu: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main2.cgi>
8. Barashkov, G.K. Sravnitel'naja biohimija vodoroslej / G.K. Barashkov. – M.: Pishhevaja prom-t', 1972. – 320 s.
9. Vlasov, S.V. Biorazlagaemye polimernye materialy / S.V. Vlasov, A.A. Ol'hov // Polimernye materialy. – 2006. – № 10. – S. 28-32.
10. Sanina, T.V. Dispersionnyj analiz procesa cherstvenija hleba / T.V. Sanina, L.I. Puchkova, Ju.S. Serbulov. – Voronezh: CNII TJeI Pishheprom, 1983. – 75 s.

Chernaya Anastasia Ivanovna

National University of Food Technology
Post-graduate student at the department of «Examination of food»
08200, Irpen, ul. Universitetskaya, 14
E-mail: Anastasia_Chernaya@ukr.net

Shulga Oksana Sergeevna

National University of Food Technology
Candidate of technical science, assistant professor at the department of «Examination of food»
03057, Kiev, prospekt Pobedy, 43 b
E-mail: shulga83@voliacable.com

Arsenieva Larisa Yuryevna

National University of Food Technology

Doctor of technical science, professor at the department of «Examination of food»

04208, Kiev, prospekt Pobedy, 108

E-mail: ars-l@yandex.ua

Petrenko Elena Dmitrievna

State Institution «O.M.Marzeiev Institute for Hygiene and Medical Ecology of the
National Academy of Medical Sciences of Ukraine»

Candidate of medical sciences, senior researcher, laboratory of specialty foods and nutrition epidemiology

02660, Kiev, ul. Popudrenko, 50

E-mail: petrenok@ukr.net

УДК 64156:642.58

А.В. ОЖЕРЕЛЬЕВА, М.С. КУРАКИН

НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ РАЗРАБОТКИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЛЮД С ЗАДАНЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Разработаны рецептуры и технологии профитролей, творожного пирога и сэндвича с повышенным содержанием железа и кальция. Исследованы органолептические показатели разработанных блюд, составлена технологическая документация и рассчитана стоимость.

Ключевые слова: потребительские свойства, специализированные блюда, кальций, железо.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Отчет Российской Ассоциации общественного здоровья от 17 апреля 2014 г. № 11. – С. 23-26.
2. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03. 2012 г. №213н/178) // Справочно-правовая система «Гарант»: [Электронный ресурс] / НПП «Гарант-Сервис».
3. О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 31 г. Москва // Рос. газ. – 2013. – 18 сентября, №6184 (208).
4. О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Российской Федерации в 2014 году: Государственный доклад. – М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2015. – 206 с.
5. Яковлева, Т.В. Проблемы формирования здорового образа жизни у детей и учащейся молодежи / Т.В. Яковлева, А.А. Иванова, Р.Н. Терлецкая // Казанский медицинский журнал. – 2012. – Том 93. – № 5. – С. 792-795.
6. Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года: распоряжение Правительства Рос. Федерации от 25.10.2010 г. №1873-р // Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»: [Электронный ресурс] / Компания «КонсультантПлюс».

Ожерельева Анастасия Викторовна

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)

Аспирант кафедры «Технология и организация общественного питания»

650056, г. Кемерово, Красноармейская улица, 52

E-mail: anastasiyao@mail.ru

Куракин Михаил Сергеевич

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и организация общественного питания»

650056, г. Кемерово, Красноармейская улица, 52

E-mail: kurakin1979@mail.ru

A.V. OZERELIIVA, M.S. KURAKIN

SCIENTIFIC JUSTIFICATION OF DEVELOPMENT OF SPECIALIZED DISHES WITH THE SET CONSUMER PROPERTIES FOR CHILDREN OF SCHOOL AGE

Compoundings and technologies of profiteroles, cottage cheese pie and a sandwich with the raised content of iron and calcium are developed. Organoleptic indicators of the developed dishes are investigated, technological documentation is made and cost is calculated.

Keywords: consumer properties, specialized dishes, calcium, iron.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Otchet Rossijskoj Associacii obshhestvennogo zdorov'ja ot 17 aprelja 2014 g. № 11. – S. 23-26.
2. Metodicheskie rekomendacii po organizacii pitaniya obuchajushhihsja i vospitannikov obrazovatel'nyh uchrezhdenij (utv. prikazom Ministerstva zdravoohraneniya i social'nogo razvitija RF i Ministerstva obrazovanija i nauki RF ot 11.03. 2012 g. №213n/178) // Spravochno-pravovaja sistema «Garant»: [Jelektronnyj resurs] / NPP «Garant-Servis».
3. O merah po profilaktike zabolevanij, obuslovlennyh deficitom mikronutrientov, razvitiju proizvodstva pishhevyh produktov funkcional'nogo i specializirovannogo naznachenija: postanovlenie Glavnogo gosudarstvennogo sanitarnogo vracha Rossijskoj Federacii ot 14.06.2013 g. № 31 g. Moskva // Ros. gaz. – 2013. – 18 sentjabrja, №6184 (208).
4. O sostojanii sanitarno-jepidemiologicheskogo blagopoluchija naselenija v Rossijskoj Federacii v 2014 godu: Gosudarstvennyj doklad. – M.: Federal'naja sluzhba po nadzoru v sfere zashhity prav potrebitelej i blagopoluchija cheloveka, 2015. – 206 s.
5. Jakovleva, T.V. Problemy formirovanija zdorovogo obraza zhizni u detej i uchashhejsja molodjzhi / T.V. Jakovleva, A.A. Ivanova, R.N. Terleckaja // Kazanskij medicinskij zhurnal. – 2012. – Tom 93. – № 5. – S. 792-795.
6. Ob osnovah gosudarstvennoj politiki Rossijskoj Federacii v oblasti zdorovogo pitaniya naselenija na period do 2020 goda: rasporyazhenie Pravitel'stva Ros. Federacii ot 25.10.2010 g. №1873-r // Spravochno-pravovaja sistema «Konsul'tantPljus»: [Jelektronnyj resurs] / Kompanija «Konsul'tantPljus».

Ozerelieva Anastasiya Viktorovna

Kemerovo Institute of Food Science and Technology

Post-graduate student at the department of «Catering technology and organization»

650056, Kemerovo, ul. Krasnoarmejskaya, 52

E-mail: anastasiyao@mail.ru

Kurakin Mikhail Sergejevich

Kemerovo Institute of Food Science and Technology

Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of «Catering technology and organization»

650056, Kemerovo, ul. Krasnoarmejskaya, 52

E-mail: kurakin1979@mail.ru

А.Г. ТУСИНОВ, Ю.В. ДАНИЛЬЧУК

АНАЛИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РАЦИОНА ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ ТЯЖЕЛОАТЛЕТОВ

В статье представлены данные о проведённых исследованиях аминокислотного состава животного сырья, используемого для приготовления блюд, входящих в состав разработанного на основе принципов «Здоровьесберегающего питания» и описанного в предыдущих работах рациона для спортсменов тяжелоатлетов.

Ключевые слова: тяжёлая атлетика, спортивное питание, аминокислотный состав, мясо говядины, мясо птицы (филе).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Барановский, А.Ю. Ошибки диетологии / А.Ю. Барановский, Л.И. Назаренко. – СПб.: Издательский дом СПбМАПО, 2011. – 734 с.
2. Тусинов, А.Г. Организация рациона питания спортсменов на основе принципов «здоровьесберегающего питания» / А.Г. Тусинов, О.А. Суворов, Ю.В. Данильчук // Инновации в товароведении, общественном питании и длительном хранении продовольственных товаров: сборник материалов VII межведомственной научно-практической конференции. – М.: ООО «Франтера», 2015. – С. 47-51.
3. Marshall, F.B. Evaluating the roles of directed breeding and gene flow in animal domestication / F.B. Marshall, K. Dobney, T. Denham, J.M. Capriles // Proc. Nat. Acad. Sci. USA. – 2013. – V. 111(17). – P. 6153-6158.
4. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник Макканса и Уиддоусона / Р. Маккане, Э. Уиддоусон; пер. с англ. под общ. ред. А. К. Батурина. – СПб.: Профессия, 2006. – 416 с.
5. Тусинов, А.Г. Анализ рационов спортсменов с применением принципов здоровьесберегающего питания и внедрения мальтозосодержащих продуктов / А.Г. Тусинов, Ю.В. Данильчук, О.А. Суворов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – №5(34). – С. 82-87.

Тусинов Анатолий Геннадьевич

Московский государственный университет пищевых производств
Аспирант кафедры «Технология индустрии питания и экспертизы товаров»
125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11
E-mail: Cox369@mail.ru

Данильчук Юлия Валерьевна

Московский государственный университет пищевых производств
Доктор технических наук, профессор кафедры
«Технология индустрии питания и экспертизы товаров»
125080 г. Москва, Волоколамское шоссе, 11
E-mail: dan_uv@mail.ru

A.G. TUSINOV, U.V. DANILCHUK

ANALYSIS OF RAW MATERIALS OF ANIMAL ORIGIN USED TO PREPARE DISHES FROM THE DIET OF WEIGHTLIFTERS

The article presents the research of the amino acid composition of animal raw materials, used for cooking included was developed based on the principles of "Health-safety food" and described in previous works of the diet for weight lifters.

Keywords: weightlifting, sports nutrition, amino acids composition, beef, poultry meat (fillet).

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Baranovskij, A.Ju. Oshibki dietologii / A.Ju. Baranovskij, L.I. Nazarenko. – SPb.: Izdatel'skij dom SPbMAPO, 2011. – 734 s.
2. Tusinov, A.G. Organizacija racionalnogo pitaniya sportstvenikov na osnove principov «zdorov'esberegajushhego pitaniya» / A.G. Tusinov, O.A. Suvorov, Ju.V. Danil'chuk // Innovacii v tovarovedenii, obshhestvennom pitanii i dlitel'nom hranenii proizvodstvennykh tovarov: sbornik materialov VII mezhdvornostvennoj nauchno-prakticheskoj konferencii. – M.: OOO «Frantera», 2015. – S. 47-51.
3. Marshall, F.B. Evaluating the roles of directed breeding and gene flow in animal domestication / F.B. Marshall, K. Dobney, T. Denham, J.M. Capriles // Proc. Nat. Acad. Sci. USA. – 2013. – V. 111(17). – P. 6153-6158.
4. Himicheskij sostav i jenergeticheskaja cennost' pishhevnykh produktov: spravochnik Makkansa i Uiddousona / R. Makkane, Je. Uiddouson; per. s angl. pod obshh. red. A. K. Baturina. – SPb.: Professija, 2006. – 416 s.
5. Tusinov, A.G. Analiz racionov sportstvenikov s primeneniem principov zdorov'esberegajushhego pitaniya i vnedrenija mal'tozosoderzhashhih produktov / A.G. Tusinov, Ju.V. Danil'chuk, O.A. Suvorov // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnykh pishhevnykh produktov. – 2015. – №5(34). – S. 82-87.

Tusinov Anatolij Gennad'evich

Moscow State University of Food Production

Post-graduate student at the department of «Technologies of food industry and examination of goods»

125080. г. Moscow, Volokolamskoe Chaussee, 11

E-mail: Cox369@mail.ru

Danilchuk Yulia Valer'evna

Moscow State University of Food Production

Doctor of technical sciences, professor at the department of

«Technologies of food industry and examination of goods»

125080 г. Moscow, Volokolamskoe Chaussee, 11

E-mail: dan_uv@mail.ru

УДК 664.681.1+664.641.4

С.П. МЕРЕНКОВА, А.А. ЛУКИН, А.И. НИКОЛАЕВА

ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ АМАРАНТОВОЙ МУКИ

В статье приведены результаты анализа потребительских свойств овсяного печенья, изготовленного с добавлением в рецептуру 5, 10 и 15% амарантовой муки. Разработаны оптимизированные рецептуры мучных кондитерских изделий, обогащенных функциональными ингредиентами амаранта, проведены комплексные исследования физико-химических свойств, сенсорных показателей, пищевой ценности готовых изделий.

Ключевые слова: амарант, амарантовая мука, сквален, овсяное печенье, пищевая ценность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Высочина, Г.И. Амарант (*AMARANTHUS L.*): химический состав и перспективы использования (обзор) / Г.И. Высочина // Химия растительного сырья. – 2013. – № 2. – С. 5-14.
2. Гинс, М.С. Биологически активные вещества амаранта Амарантин: свойства, механизмы действия и практическое использование / М.С. Гинс. – Москва: РУДН, 2002. – 183 с.
3. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Межгосударственный стандарт. – Введен 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
4. Кононков, П.Ф. Амарант – перспективная культура XXI века / П.Ф. Кононков, В.К. Гинс, М.С. Гинс. – Москва: РУДН, 1999. – 298 с.
5. Магомедов, И.М. Амарант / И.М. Магомедов // Биология. Сельское хозяйство. Медицина: материалы XI Межд. научно-метод. конференции. (9-13 июня 2014 г.). – Махачкала, 2014. – Т. 1. – С. 85-87.
6. Офицеров, Е.Н. Углеводы амаранта и их практическое использование / Е.Н. Офицеров, В.И. Костин. – Ульяновск, 2001. – 80 с.
7. Паномарева, Н.И. Разработка новых технологий рецептур кондитерских изделий функционального назначения: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Н.И. Паномарева. – Алматы, 2007. – 26 с.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. проф., д.э.н. А.В. Павлов. – М.: ПрофиКС, 2014. – 296 с.
9. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
10. Шмалько, Н.А. Бессмертный амарант / Н.А. Шмалько, Ю.Ф. Росляков // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2004. – № 1. – С. 71-73.
11. Шмалько, Н.А. Особенности микроструктуры и химического состава продуктов переработки зерна амаранта / Н.А. Шмалько, И.А. Чалова, Н.А. Моисеенко и др. // Техника и технология пищевых производств. – 2001. – № 1 – С. 24-29.
12. Шмалько, Н.А. Разработка технологий хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием продуктов переработки семян амаранта: дис... канд. тех. наук: 05.18.01 / Н.А. Шмалько. – Краснодар, 2005. – 215 с.
13. Caselato-Sousa, V.M. State of Knowledge on Amaranth Grain: A Comprehensive Review / V.M. Caselato-Sousa, J. Amaya-Farfan // J of Food Science. – 2012. – V. 27. – № 4. – P. 93-104.
14. Yue Shaoxian The research and development of grain amaranth in China / Yue Shaoxian, Sun Hongliang. – 1991. – P. 466.

Меренкова Светлана Павловна

Южно-Уральский государственный университет (НИУ)
Кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры «Оборудования и технологий пищевых производств»
454080, г. Челябинск, пр-т. Ленина, 78-б
E-mail: dubininup@mail.ru

Лукин Александр Анатольевич

Южно-Уральский государственный университет (НИУ)
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Оборудования и технологий пищевых производств»

454080, г. Челябинск, пр-т. Ленина, 78-б
E-mail: lukin321@rambler.ru

Николаева Анна Игоревна

Южно-Уральский государственный университет (НИУ)
Студент 4 курса направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
454080, г. Челябинск, пр-т. Ленина, 78-б
E-mail: lukin321@rambler.ru

S.P. MERENKOVA, A.A. LUKIN, A.I. NIKOLAEVA

**ESTIMATION OF CONSUMER PROPERTIES OF OATMEAL COOKIE
WITH THE ADDITION OF AMARANTH FLOUR**

The article presents the results of the analysis of consumer properties of oatmeal cookies, made with the addition to the formulation of 5, 10 and 15% of amaranth flour. Developed an optimized recipe of flour confectionery products enriched with functional ingredients amaranth, conducted a comprehensive study of physico-chemical properties, sensory indicators, the nutritional value of the finished products.

Keywords: amaranth, amaranth flour, squalene, oatmeal cookies, nutritional value.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Vysochina, G.I. Amarant (AMARANTHUS L.): himicheskij sostav i perspektivy ispol'zovaniya (obzor) / G.I. Vysochina // Himija rastitel'nogo syr'ja. – 2013. – № 2. – S. 5-14.
2. Gins, M.S. Biologicheskij aktivnyye veshhestva amaranta Amarantin: svoystva, mehanizmy dejstviya i prakticheskoe ispol'zovanie / M.S. Gins. – Moskva: RUDN, 2002. – 183 s.
3. GOST 24901-2014 Pechen'e. Obshhie tehnicheckie uslovija. Mezhhgosudarstvennyj standart. – Vveden 01.01.2016. – M.: Standartinform, 2015. – 11 s.
4. Kononkov, P.F. Amarant – perspektivnaja kul'tura XXI veka / P.F. Kononkov, V.K. Gins, M.S. Gins. – Moskva: RUDN, 1999. – 298 s.
5. Magomedov, I.M. Amarant / I.M. Magomedov // Biologija. Sel'skoe hozjajstvo. Medicina: materialy XI Mezhd. nauchno-metod. konferencii. (9-13 ijunja 2014 g.). – Mahachkala, 2014. – T. 1. – S. 85-87.
6. Oficerov, E.N. Uglevody amaranta i ih prakticheskoe ispol'zovanie / E.N. Oficerov, V.I. Kostin. – Ul'janovsk, 2001. – 80 s.
7. Panomareva, N.I. Razrabotka novyh tehnologij receptur konditerskih izdelij funkcional'nogo naznachenija: avtoref. dis. na soisk. uchen. step. kand. tehn. nauk / N.I. Panomareva. – Almaty, 2007. – 26 s.
8. Sbornik receptur muchnyh konditerskih i bulochnyh izdelij dlja predpriyatij obshhestvennogo pitaniya / sost. prof., d.je.n. A.V. Pavlov. – M.: ProfiKS, 2014. – 296 s.
9. Himicheskij sostav rossijskih pishhevych produktov: spravocnik / pod red. I.M. Skurikhina, V.A. Tutel'jana. – M.: DeLi print, 2002. – 236 s.
10. Shmal'ko, N.A. Bessmertnyj amarant / N.A. Shmal'ko, Ju.F. Rosljakov // Pishhevye ingredienty. Syr'e i do-bavki. – 2004. – № 1. – S. 71-73.
11. Shmal'ko, N.A. Osobennosti mikrostruktury i himicheskogo sostava produktov pererabotki zerna amaranta / N.A. Shmal'ko, I.A. Chalova, N.A. Moiseenko i dr. // Tehnika i tehnologija pishhevych proizvodstv. – 2001. – № 1 – S. 24-29.
12. Shmal'ko, N.A. Razrabotka tehnologij hlebobulochnyh izdelij funkcional'nogo naznachenija s ispol'zovaniem produktov pererabotki semjan amaranta: dis... kand. teh. nauk: 05.18.01 / N.A. Shmal'ko. – Krasnodar, 2005. – 215 s.
13. Caselato-Sousa, V.M. State of Knowledge on Amaranth Grain: A Comprehensive Review / V.M. Caselato-Sousa, J. Amaya-Farfan // J of Food Science. – 2012. – V. 27. – № 4. – P. 93-104.
14. Yue Shaoxian The research and development of grain amaranth in China / Yue Shaoxian, Sun Hongliang. – 1991. – P. 466.

Merenkova Svetlana Pavlovna

South Ural State University (National Research University)
Candidate of veterinary sciences, assistant professor at the department of
«Equipment and technology of food production»
454080, Chelyabinsk, prospekt V.I. Lenina, 78-b

E-mail: dubininup@mail.ru

Lukin Alexander Anatolievich

South Ural State University (National Research University)
Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of
«Equipment and technology of food production»
454080, Chelyabinsk, prospekt V.I. Lenina, 78-b
E-mail: lukin321@rambler.ru

Nikolaeva Anna Igorevna

South Ural State University (National Research University)
4th year student enrolled in the direction 19.03.02 «Food from vegetable raw materials»
454080, Chelyabinsk, prospekt V.I. Lenina, 78-b
E-mail: lukin321@rambler.ru

И.И. ТАТАРЧЕНКО, А.А. СЛАВЯНСКИЙ, П.В. КАРАВАЕВА, И.Е. МАЛЕВАННАЯ

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ВОССТАНОВЛЕННОГО ТАБАКА НА ТАБАЧНЫХ ФАБРИКАХ

Восстановленный табачный лист производят из табачного сырья, отделенного в процессе переработки табачного листа и производства сигарет, табачной жилки различной фракции, пищевых связующих и ароматизирующих ингредиентов, таких как гуаровая камедь, инвертный сахар, глицерин, пропиленгликоль, вода. Основные преимущества использования восстановленного табака в табачном производстве: экономические в виде снижения потерь и экономии табачного сырья; повышение горючести сигареты; регулирование содержания вредных веществ и никотина в сигарете.

Ключевые слова: *восстановленный табак, табачное сырье, отделенное в процессе переработки табачного листа и производства сигарет, короткие фракции жилочного сырья, отделенные в процессе производства (стрипсования) табачной жилки, мелкие фракции жилки от сигаретных машин.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гнучих, Е.В. Конструирование сигарет по показателям токсичности табачного дыма / Е.В. Гнучих, И.И. Татарченко, М.Б. Бобок // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2005. – № 12. – С. 42.
2. Гнучих, Е.В. Вентиляция сигарет как фактор влияния на выход никотина в дым / Е.В. Гнучих, В.П. Писклов, И.И. Татарченко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2004. – № 11. – С. 36.
3. Гнучих, Е.В. Влияние конструкции сигареты на содержание смолы и никотина в дыме / Е.В. Гнучих, В.П. Писклов, И.И. Татарченко // Пищевая промышленность. – 2004. – № 8. – С. 58.
- Алтуньян, Ю.В. Технологические возможности изменения конструкции сигареты / Ю.В. Алтуньян, И.И. Татарченко, Г.А. Богдан // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2007. – № 4. – С. 8-9.
- Богдан, Г.А. Пути улучшения качества фильтрующих материалов и фильтров / Г.А. Богдан, И.И. Татарченко, О.А. Бирюкова // Пищевая промышленность. – 2005. – № 11. – С. 52.
- Осипян, А.О. Качество табачной продукции и необходимость контроля физических параметров сигарет / А.О. Осипян, И.И. Татарченко, Г.А. Богдан // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2005. – № 12. – С. 44.

Татарченко Ирина Игоревна

Кубанский государственный технологический университет
Доктор технических наук, профессор, профессор кафедры
«Технологии зерновых, пищевкусных и субтропических продуктов»
350015, г. Краснодар, ул. Красная, 158-40
E-mail: i.tatarchenko@mail.ru

Славянский Анатолий Анатольевич

Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Технологии переработки растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»
127411, г. Москва, ул. Софьи Ковалевской, 8-199
E-mail: anatoliy4455@yandex.ru

Каравеева Полина Валерьевна

Кубанский государственный технологический университет
Студент группы 12-ПБ-ПР3 института пищевой и перерабатывающей промышленности
350012, г. Краснодар, ул. Красных Партизан, 109-95
E-mail: polinkakaravaeva@mail.ru

Малеванная Ирина Евгеньевна

Кубанский государственный технологический университет
Студент группы 14-ПБ-ПР3 института пищевой и перерабатывающей промышленности
357112, Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Садовая, 6-32
E-mail: i.malevannaya@yandex.ru

I.I. TATARCHENKO, A.A. SLAVJANSKIY, P.V. KARAVAEVA, I.E. MALEVANNAYA

PARTICULARITIES OF CAST LEAF PROCESSING IN TOBACCO FACTORIES

Reconstituted tobacco sheet is made from tobacco materials that were separated during tobacco and stem processing and cigarette manufacturing. Various binding and flavoring ingredients such as guar gum, invert sugar, glycerol, propylene glycol and water are added to tobacco materials. The key advantages of reconstituted for tobacco production are economical – in the form of reduced losses and savings of raw tobacco; increased combustibility of cigarettes; regulating the amount of harmful substances and nicotine in cigarette.

Keywords: cast Leaf, FBP (Dust & Scraps Line) – Factory by-products, LBP (Stem Line) – Stem length by-products.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Gnuchih, E.V. Konstruirovaniye sigaret po pokazatel'jam toksichnosti tabachnogo dyma / E.V. Gnuchih, I.I. Tatarchenko, M.B. Bobok // Hranenie i pererabotka sel'hozsyr'ja. – 2005. – № 12. – S. 42.
2. Gnuchih, E.V. Ventiljacija sigaret kak faktor vlijaniya na vyhod nikotina v dym / E.V. Gnuchih, V.P. Pisklov, I.I. Tatarchenko // Hranenie i pererabotka sel'hozsyr'ja. – 2004. – № 11. – S. 36.
3. Gnuchih, E.V. Vlijanie konstrukcii sigarety na sodержanie smoly i nikotina v dyme / E.V. Gnuchih, V.P. Pisklov, I.I. Tatarchenko // Pishhevaya promyshlennost'. – 2004. – № 8. – S. 58.
4. Altun'jan, Ju.V. Tehnologicheskie vozmozhnosti izmeneniya konstrukcii sigarety / Ju.V. Altun'jan, I.I. Tatarchenko, G.A. Bogdan // Izv. vuzov. Pishhevaya tehnologiya. – 2007. – № 4. – S. 8-9.
5. Bogdan, G.A. Puti uluchsheniya kachestva fil'trujushhih materialov i fil'trov / G.A. Bogdan, I.I. Tatarchenko, O.A. Birjukova // Pishhevaya promyshlennost'. – 2005. – № 11. – S. 52.
6. Osipjan, A.O. Kachestvo tabachnoj produkcii i neobhodimost' kontrolja fizicheskikh parametrov sigaret / A.O. Osipjan, I.I. Tatarchenko, G.A. Bogdan // Hranenie i pererabotka sel'hozsyr'ja. – 2005. – № 12. – S. 44.

Tatarchenko Irina Igorevna

Kuban State Technological University

Doctor of technical science, professor at the department of «Technology of cereals, flavoring and subtropical products»

350015, Krasnodar, ul. Krasnaya, 158-40

E-mail: i.tatarchenko@mail.ru

Slavjanskiy Anatoliy Anatolyevich

Moscow State University of Technologies and Management named after K.G. Razumovskiy

Doctor of technical sciences, professor, head of the department

«Technologies of processing plant raw materials and perfumery-cosmetic products»

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

E-mail: anatoliy4455@yandex.ru

Karavaeva Polina Valerievna

Kuban State Technological University

The student of the group 12-PB-PR3 Institute of Food and Processing Industry

350012, Krasnodar, ul. Krasnyih Partizan, 109-95

E-mail: polinkakaravaeva@mail.ru

Malevannaya Irina Evgenievna

Kuban State Technological University

The student of the group 14-PB-PR3 Institute of Food and Processing Industry

357112, Stavropolskiy kray, Nevinnomyissk, ul. Sadovaya, 6-32

E-mail: i.malevannaya@yandex.ru

УДК 613.292

Г.А. ПОДЗОРОВА, А.Н. АВСТРИЕВСКИХ, В.М. ПОЗНЯКОВСКИЙ

НОВЫЙ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЙ КОМПЛЕКС С НАПРАВЛЕННЫМИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ: ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ

В статье представлены материалы по разработке рецептуры, оценке эффективности и функциональных свойств специализированного продукта – биологически активной добавки (БАД) «Нейростронг». Научно-обоснованный рецептурный состав и клинические испытания нового продукта подтвердили возможность его использования для профилактики нарушений мозгового кровотока и вегетососудистой дистонии.

Ключевые слова: биологически активная добавка, рецептура, эффективность, функциональная направленность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Австриевских, А.Н. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения: монография / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2005. – 416 с.
2. Доклад о ситуации в области неинфекционных заболеваний в мире, 2010 г. Исполнительное резюме. Всемирная организация здравоохранения. – Женева, 2011. – 21 с.
3. Здоровье России: Атлас / под ред. Л.А. Бокерия. - 8-е изд. – М.: НЦССХ им. А.Н. Бакулева РАМН, 2012. – 408 с.
4. Позняковский, В.М. Пищевые и биологически активные добавки: характеристика, применение контроль: монография / В.М. Позняковский, Ю.Г. Гурьянов, В.В. Бебенин. – 3-е изд., испр. и доп. – Кемерово: Кузбассвузиздат, 2011. – 275 с.
5. Основы государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года: распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.10 г. №843-р // Рос. газ. – 2010. – 3 ноября, №5328 (249).
6. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации до 2020 года: распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.04.12 г. №559-р // Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс».
7. Тутельян, В.А. Современное состояние и перспективы развития науки о питании / В.А. Тутельян, В.М. Позняковский // Современные приоритеты питания, пищевой промышленности и торговли: сб. научных трудов, посвященных юбилею кафедры биотехнологии, товароведения и управления качеством / под общей ред. В.М. Позняковского. – Кемерово: Издательское объединение «Российские университеты»: «АСТШ»: Кузбассвузиздат, . – 509 с.

Подзорова Галина Анатольевна

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Экономика и управление»
650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47
E-mail: PGA-555@yandex.ru

Австриевских Александр Николаевич

Компания «АртЛайф»
Генеральный директор, доктор технических наук, профессор
634034, г. Томск, ул. Нахимова, 8/2
E-mail: pr@artlife.ru

Позняковский Валерий Михайлович

Сочинский государственный университет
Доктор биологических наук, профессор кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса
354000, г. Сочи, ул. Пластунская, 94
E-mail: poznyakovskiy48@bk.ru

G.A. PODZOROVA, A.N. AVSRIEVSKIH, V.M. POZNYAKOVSKIY

NEW BIOLOGICALLY ACTIVE COMPLEXES WITH THE DIRECTION OF THE FUNCTIONAL PROPERTIES: EFFICIENCY MARK

The article presents the materials on the development of formulations, evaluation of the effectiveness and functional properties of the specialized products - biologically active additives (BAA) «NEYROSTRONG». Evidence-based prescription composition and the clinical trials of a new product confirmed the possibility of its use for the prevention of cerebral blood flow and vascular dystonia.

Keywords: dietary supplement formulation, efficiency, functional orientation.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Avstrieviskih, A.N. Produkty zdorovogo pitaniya: novye tehnologii, obespechenie kachestva, jeffektivnost' primeneniya: monografija / A.N. Avstrieviskih, A.A. Vekovcev, V.M. Poznjakovskij. – Novosibirsk: Sib.univ. izd-vo, 2005. – 416 s.
2. Doklad o situacii v oblasti neinfekcionnyh zabolevanij v mire, 2010 g. Ispolnitel'noe rezjume. Vsemirnaja organizacija zdravoohraneniya. – Zheneva, 2011. – 21 s.
3. Zdorov'e Rossii: Atlas / pod red. L.A. Bokerija. - 8-e izd. – M.: NCSSH im. A.N. Bakuleva RAMN, 2012. – 408 s.
4. Poznjakovskij, V.M. Pishhevye i biologicheski aktivnye dobavki: harakteristika, primenenie kontrol': monografija / V.M. Poznjakovskij, Ju.G. Gur'janov, V.V. Bebenin. – 3-e izd., ispr. i dop. – Kemerovo: Kuzbassvuzizdat, 2011. – 275 s.
5. Osnovy gosudarstvennoj politiki v oblasti zdorovogo pitaniya naselenija na period do 2020 goda: rasporyazhenie Pravitel'stva Rossijskoj Federacii ot 25.10.10 g. №843-r // Ros. gaz. – 2010. – 3 nojabrja, №5328 (249).
6. Strategija razvitija pishhevoj i pererabatyvajushhej promyshlennosti Rossijskoj Federacii do 2020 goda: rasporyazhenie Pravitel'stva Rossijskoj Federacii ot 17.04.12 g. №559-r // Spravochno-pravovaja sistema «Konsul'tant Pljus» [Jelektronnyj resurs] / Kompanija «Konsul'tant Pljus».
7. Tutel'jan, V.A. Sovremennoe sostojanie i perspektivy razvitija nauki o pitanii / V.A. Tutel'jan, V.M. Poznjakovskij // Sovremennye priority pitaniya, pishhevoj promyshlennosti i trgovli: sb. nauchnyh trudov, posvjashennyh jubileju kafedry biotehnologii, tovarovedeniya i upravleniya kachestvom / pod obshhej red. V.M. Poznjakovskogo. – Kemerovo: Izdatel'skoe ob#edinenie «Rossijskie universitety»: «ASTSh»: Kuzbassvuzizdat, 2006. – 509 s.

Podzorova Galina Anatol'evna

Kemerovo Institute of Food Science and Technology
Candidate of technical sciences, assistant professor
at the department of «Economics and Management»
650056, Kemerovo, bulvar Stroiteley, 47
E-mail: PGA-555@yandex.ru

Avstrieviskih Aleksandr Nikolaevich

«ArtLife» Company
General director, doctor of technical sciences, professor
634034, Tomsk, ul. Nakhimova, 8/2
E-mail: pr@artlife.ru

Poznyakovskiy Valery Mikhailovich

Sochi State University
Doctor of biological sciences, professor
at the department of «Hotel and restaurant business»
354000, Sochi, ul. Plastunskaya, 94
E-mail: poznyakovskiy48@bk.ru

УДК 637.045

Л.А. ДОНСКОВА, О.Н. ЗУЕВА

**БЕЛКОВЫЙ КОМПОНЕНТ КАК ПОКАЗАТЕЛЬ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ И КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ:
ХАРАКТЕРИСТИКА И МЕТОДОЛОГИЯ ОЦЕНКИ**

В статье приводятся характеристика и методология оценки белкового компонента мясных продуктов. Установлено место и роль белка в группе потребительских свойств мясных продуктов, определены его свойства, которые являются показателями функционального назначения и качества. Оценка качества белкового компонента позволяет определить способность обеспечивать функциональное назначение рассматриваемой группы товаров. Предложено использовать разработанный алгоритм не только при производстве новых продуктов, но и в качестве инструментария в целях экспертизы.

Ключевые слова: мясо и мясные продукты, функциональное назначение, биологическая ценность, методология.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Донскова, Л.А. Идеология сохранения белкового компонента при разработке комбинированных мясных продуктов / Л.А. Донскова, А.В. Барабанова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. – №2 (19). – С. 3-8.
2. Вопросы питания // Здоровое питание: от фундаментальных исследований к инновационным технологиям: материалы XV Всероссийского конгресса диетологов и нутрициологов с международным участием (2-4 июня 2014 г., Москва). – 2014. – № 3. – Том 83. – 280 с.
3. Камиль Аль-Бази Мезхер Оценка биологической полноценности белков молока / Камиль Аль-Бази Мезхер, В.Г. Прудников, С.О. Шаповалов, И.А. Ионов, Е.В. Руденко, Н.П. Русько // Научно-технический бюллетень. ИТ НААН. – 2013. – № 109. – С. 57-64.
4. Кудряшова, О.В. Инновационные ингредиенты для коррекции пищевой ценности мучных кондитерских изделий / О.В. Кудряшова, Г.Д. Михеева, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты. – 2014. – №1. – С. 44-45.
5. Королев, А.А. Гигиена питания: учебн. для студ. высш. учебн. заведений / А.А. Королев. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 528 с.
6. Лисин, П.А. Оценка аминокислотного сора рецептурной смеси пищевых продуктов / П.А. Лисин, Е.А. Молибога, Ю.А. Канушина, Н.А. Смирнова // Аграрный вестник Урала. – 2012. – № 3 (95). – С. 26-28.
7. Ловкис, З.В. Здоровье нации в здоровом питании / З.В. Ловкис, Е.П. Франко // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2014. – № 2(24). – С.3-8.
8. Никитина, М.А. Компьютерная система расчета нутриентной адекватности / М.А. Никитина, Е.Б. Сусь // Мясная индустрия. – 2014. – № 12. – С. 14-16.
9. Рогов, И.А. Химия пищи. Принципы формирования качества мясопродуктов / И.А. Рогов, А.И. Жаринов, М.П. Воякин. – СПб.: Издательство РАПП, 2008. – 340 с.
10. Макдональд, Л. Белковый обмен и качество протеинов / Л. Макдональд // SPORTS NUTRITION REVIEW. – 2007. – № 2(02). – 13 с.

Донскова Людмила Александровна

Уральский государственный экономический университет

Кандидат сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение и экспертиза»

620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, 62/45

E-mail: кафедра@list.ru

Зуева Ольга Николаевна

Уральский государственный экономический университет

Доктор экономических наук, профессор кафедры «Товароведение и экспертиза»

620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, 62/45

E-mail: zuevaon@mail.ru

L.A. DONSKOVA, O.N. ZUEVA

PROTEIN COMPONENTS AS INDICATOR FUNCTIONALITY AND QUALITY OF MEAT PRODUCT: CHARACTERISTIC AND EVALUATION METHODOLOGY

The article presents the characteristics and methodology for assessing the protein component of meat products. Disclosed place and the role of the protein in a group of consumer properties of meat products, identified the properties, that define the functionality and quality. Assessment of the quality of the protein component allows to determine the ability to provide the functionality of this group of products. The authors offer proposed to use a developed algorithm not only for the production of new products, but also as a tool for the purpose of examination.

Keywords: meat and meat products, functionality, biological value, methodology.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Donskova, L.A. Ideologija sohranjenja belkovogo komponenta pri razrabotke kombinirovannyh mjasnyh produktov / L.A. Donskova, A.V. Barabanova // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh pishhevyyh produktov. – 2013. – №2 (19). – S. 3-8.
2. Voprosy pitaniya // Zdorovoe pitanie: ot fundamental'nyh issledovanij k innovacionnym tehnologijam: materialy XV Vserossijskogo kongressa dietologov i nutriciologov s mezhdunarodnym uchastiem (2-4 ijunja 2014 g., Moskva). – 2014. – № 3. – Tom 83. – 280 s.
3. Kamil' Al'-Bazi Mezher Ocenka biologicheskoy polnocennosti belkov moloka / Kamil' Al'-Bazi Mezher, V.G. Prudnikov, S.O. Shapovalov, I.A. Ionov, E.V. Rudenko, N.P. Rus'ko // Naukovo-tehnichnij bjulleten'. IT NAAN. – 2013. – № 109. – S. 57-64.
4. Kudrjashova, O.V. Innovacionnye ingredijenty dlja korrekcii pishhevoj cennosti muchnyh konditerskih izdelij / O.V. Kudrjashova, G.D. Miheeva, L.N. Shatnjuk // Hleboprodukty. – 2014. – №1. – S. 44-45.
5. Korolev, A.A. Gigijena pitaniya: uchebn. dlja stud. vyssh. uchebn. zavedenij / A.A. Korolev. – M.: Izdatel'skij centr «Akademija», 2007. – 528 s.
6. Lisin, P.A. Ocenka aminokislотноgo skora recepturnoj smesi pishhevyyh produktov / P.A. Lisin, E.A. Moliboga, Ju.A. Kanushina, N.A. Smirnova // Agrarnyj vestnik Urala. – 2012. – № 3 (95). – S. 26-28.
7. Lovkis, Z.V. Zdorov'e natsii v zdorovom pitanii / Z.V. Lovkis, E.P. Franko // Pishhevaja promyshlennost': nauka i tehnologij. – 2014. – № 2(24). – S.3-8.
8. Nikitina, M.A. Komp'juternaja sistema rascheta nutrientnoj adekvatnosti / M.A. Nikitina, E.B. Sus' // Mjasnaja industrija. – 2014. – № 12. – S. 14-16.
9. Rogov, I.A. Himija pishhi. Principy formirovaniya kachestva mjasoproduktov / I.A. Rogov, A.I. Zharinov, M.P. Vojakin. – SPb.: Izdatel'stvo RAPP, 2008. – 340 s.
10. Makdonal'd, L. Belkovyj obmen i kachestvo proteinov / L. Makdonal'd // SPORTS NUTRITION REVIEW. – 2007. – № 2(02). – 13 s.

Donskova Lyudmila Aleksandrovna

Ural State University of Economics

Candidate of agricultural sciences, professor at the department of «Commodity and examination»

620144, Yekaterinburg, ul. March 8 / Narodnoj Voli, 45/62, E-mail: кафедра@list.ru

Zueva Olga Nikolaevna

Ural State University of Economics

Doctor of Economic Sciences, professor at the department of «Commodity and examination»

620144, Yekaterinburg, ul. March 8 / Narodnoj Voli, 45/62, E-mail: zuevaon@mail.ru

Е.В. КРЮКОВА, О.В. ЧУГУНОВА, В.М. ТИУНОВ

МОДЕЛИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВТОРОСТЕПЕННЫХ ВИДОВ МУКИ

В статье изучена возможность разработки мучных кулинарных изделий, не содержащих глютен, на примере блинчиков. У людей, больных целиакией, присутствие в пище глютена вызывает воспаление и атрофию ворсинок слизистой оболочки тонкого кишечника с формированием синдрома нарушенного кишечного всасывания. Поэтому необходимо придерживаться безглютеновой диеты. На российском рынке ассортимент безглютеновых изделий представлен в основном товарами импортного производства, а спрос на них постоянно растет. Следовательно, актуальна разработка и обеспечение больных людей качественными и недорогими, по сравнению с зарубежными, безглютеновыми продуктами российского производства, включая мучные кулинарные блюда с использованием безглютенового сырья. Объектами исследований являлись экспериментальные образцы блинчиков, изготовленные из второстепенных видов муки. Изучены органолептические и физико-химические показатели качества экспериментальных образцов. Результаты исследований свидетельствуют о целесообразности комбинирования различных видов муки, не содержащей глютен (амарантовая, кукурузная, соевая) с рисовой мукой. Показано, что безглютеновые виды муки могут быть использованы в качестве основного сырья в рецептурах изделий из блинного теста, в том числе и для лиц, страдающих непереносимостью глютена, а также для расширения ассортимента данного вида продукции.

Работа выполнена в рамках научно-исследовательской работы №3076 по базовой части государственного задания Минобрнауки России.

Ключевые слова: мучные кулинарные изделия, блинчики, второстепенные виды муки, целиакия, глютен, клейковина, безглютеновая диета.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бельмер, С.А. Непереносимость глютена и показания к безглютеновой диете / С.А. Бельмер // Врач. – 2011. – № 5. – С. 17-21.
2. Божко, С.Д. Разработка Безглютеновых продуктов с длительными сроками годности / С.Д. Божко, Т.А. Ершова, А.Н. Чернышова, Л.А. Текутьева [и др.] // Инновационные подходы к развитию техники и технологий. – 2015. – Ч 2.
3. Гращенко, Д.В. Разработка ассортимента продукции в АИС «Система расчетов для общественного питания» / Д.В. Гращенко, Д.А. Селетков, Л.И. Николаева // Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, качества и безопасность товаров и услуг: материалы второй Всерос. заоч. науч.-практ. конф. – Тюмень, 2007. – С. 13-15.
4. Кристалева, О.Н. Целиакия у взрослых – современные подходы к диагностике и лечению / О.Н. Кристалева, М.Г. Мельник // Сибирский мед. журн. – 2010. – Т. 94, № 3. – С. 121-123.
5. Крумс, Л.М. Лечение и профилактика глютеночувствительной целиакии / Л.М. Крумс, А.И. Парфенов, Е.А. Сабельникова [и др.] // Экспериментальная и клиническая гастроэнтерология. – 2011. – № 2. – С. 86-92.
6. Клинические аспекты целиакии у детей / Н.А. Коровина, И.Н. Захарова, Ю.А. Лысиков и др. – М.: МедЭксперт-Пресс, 2007. – 79 с.
7. Козубаева, Л.А. Безглютеновое печенье из смеси рисовой и гречневой муки / Л.А. Козубаева, С.С. Кузьмина, М.Н. Вишняк // Вестн. Алтайск. аграр. ун-та. – 2010. – Т. 69, № 7. – С. 62-65.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Москва Издательство «Хлебпродинформ» 1996.
9. Цыганова, Т. Формирование рецептур для производства безбелковых и безглютеновых продуктов / Т. Цыганова, Д. Шнейдер, Е. Костылева [и др.] // Хлебопродукты. – 2011. – № 12. – С. 44-46.
10. Чугунова, О.В. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий функционального назначения / О.В. Чугунова, Н.В. Лейберова // Изв. Урал. экон. ун-та. – 2011. – Т. 35, № 3. – С. 152-157.
11. Чугунова, О.В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами: монография / О.В. Чугунова, Н.В. Заворохина. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2010. – 142 с.

Крюкова Екатерина Владимировна

Уральский государственный экономический университет

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технологий питания»

620219, г. Екатеринбург, 8 Марта, 62-124

E-mail: katepat@mail.ru

Чугунова Ольга Викторовна

Уральский государственный экономический университет
Доктор технических наук, заведующий кафедрой «Технологий питания»
620219, г. Екатеринбург, 8 Марта, 62-124
E-mail: chugun.ova@yandex.ru

Тиунов Владислав Михайлович

Уральский государственный экономический университет
Аспирант кафедры «Технологий питания»
620219, г. Екатеринбург, 8 Марта, 62-124
E-mail: vladislav.tiunoff@yandex.ru

E.V. KRYUKOVA, O.V. CHUGUNOVA, V.M. TIUNOV

MODELING OF ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS QUALITY FLOUR PRODUCTS FROM SECONDARY TYPES OF FLOUR

The article explored the development of flour culinary products that do not contain gluten, an example of pancakes. People suffering from celiac disease, the presence of gluten in the diet causes villous atrophy and inflammation of the mucosa of the small intestine with the formation of the syndrome of impaired intestinal absorption. There fore it is necessary to adhere to a gluten-free diet. In the Russian market gluten-free product range consists mainly of imported goods, and demand for them is growing. Consequently, the actual development and the provision of sick people with quality and inexpensive, compared to other countries, gluten-free products made in Russia, including flour culinary dishes using gluten-free raw materials. Object of research are experimental samples of pancakes made from flour secondary types. We studied the organoleptic and physicochemical quality of the experimental samples. The research results indicate the feasibility of combining different types of flour, gluten-free (amaranth, corn, soya) with rice flour. It is shown that the gluten-free flours may be used as the main raw material in the formulation of products from the pancake dough, including for persons suffering from intolerance to gluten, as well as to extend the range of this product.

Keywords: flour culinary products, pancakes, secondary flours, celiac disease, gluten free, gluten, gluten-free diet.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Bel'mer, S.A. Neperenosimost' gljutena i pokazanija k bezgljutenovoj diete / S.A. Bel'mer // Vrach. – 2011. – № 5. – S. 17-21.
2. Bozhko, S.D. Razrabotka Bezgljutenovyh produktov s dlitel'nymi srokami godnosti / S.D. Bozhko, T.A. Ershova, A.N. Chernyshova, L.A. Tekut'eva [i dr.] // Innovacionnye podhody k razvitiju tehniki i tehnologij. – 2015. – Ch 2.
3. Grashhenkov, D.V. Razrabotka assortimenta produkcii v AIS «Sistema raschetov dlja obshhestvennogo pitaniya» /D.V. Grashhenkov, D.A. Seletkov, L.I. Nikolaeva // Regional'nyj rynek potrebitel'skih tovarov: osobennosti i perspektivy razvitija, kachestva i bezopasnost' tovarov i uslug: materialy vtoroj Vseros. zaoch. nauch.-prakt. konf. – Tjumen', 2007. – S. 13-15.
4. Kristaleva, O.N. Celiakija u vzroslyh – sovremennye podhody k diagnostike i lecheniju / O.N. Kristaleva, M.G. Mel'nik // Sibirskij med. zhurn. – 2010. – T. 94, № 3. – S. 121-123.
5. Krums, L.M. Lechenie i profilaktika gljutenochuvstvitel'noj celiakii / L.M. Krums, A.I. Parfenov, E.A. Sabel'nikova [i dr.] // Jeksperimental'naja i klinicheskaja gastrojenterologija. – 2011. – № 2. – S. 86-92.
6. Klinicheskie aspekty celiakii u detej / N.A. Korovina, I.N. Zaharova, Ju.A. Lysikov i dr. – M.: MedJekspertPress, 2007. – 79 s.
7. Kozubaeva, L.A. Bezgljutenovoe pechen'e iz smesi risovoj i grechnevoj muki / L.A. Kozubaeva, S.S. Kuz'mina, M.N. Vishnjak // Vestn. Altajsk. agrar. un-ta. – 2010. – T. 69, № 7. – S. 62-65.
8. Sbornik receptur bljud i kulinarных izdelij dlja predpriyatija obshhestvennogo pitaniya. Moskva Izdatel'stvo «Hlebprodinform» 1996.
9. Cyganova, T. Formirovanie receptur dlja proizvodstva bezbelkovyh i bezgljutenovyh produktov / T. Cyganova, D. Shnejder, E. Kostyleva [i dr.] // Hleboprodukty. – 2011. – № 12. – S. 44-46.
10. Chugunova, O.V. Razrabotka assortimenta muchnyh konditerskih izdelij funkcional'nogo naznachenija / O.V. Chugunova, N.V. Lejberova // Izv. Ural. jekon. un-ta. – 2011. – T. 35, № 3. – S. 152-157.

11. Chugunova, O.V. Ispol'zovanie metodov degustacionnogo analiza pri modelirovanii receptur pishhevyh produktov s zadannymi potrebitel'skimi svojstvami: monografija / O.V. Chugunova, N.V. Zavorohina. – Ekaterinburg: Izd-vo Ural. gos. jekon. un-ta, 2010. – 142 s.

Kryukova Ekaterina Vladimirovna

Ural State University of Economics

Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of «Food technology»

620219, Yekaterinburg, ul. 8 Marta, 62-124

E-mail: katepat@mail.ru

Chugunova Olga Victorovna

Ural State University of Economics

Doctor of technical sciences, professor, head of the department «Food technology»

620219, Yekaterinburg, ul. 8 Marta, 62-124

E-mail: chugun.ova@yandex.ru

Tuinov Vladislav Mikhailovich

Ural State University of Economics

Post-graduate student at the department of «Food technology»

620219, Yekaterinburg, ul. 8 Marta, 62-124

E-mail: vladislav.tiunoff@yandex.ru

УДК 637.04.07

А.И. ШИЛОВ, О.А. ШИЛОВ

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОБОСНОВАННОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ СЫРОВАЯЛЕННЫХ КОЛБАС

На основании органолептических, физико-химических, статистических и теоретических методов исследований дан анализ десяти образцов сыровяленых колбас, произведенных на предприятиях Беларуси. Проведена оценка полученных результатов на их соответствие техническим и нормативно-правовым документам. Приведен анализ состояния рынка мясопродуктов Беларуси и оценка покупательской способности населения. Исследования проведены на основе открытых данных статистического учёта.

Ключевые слова: потребительский рынок, внутренняя и внешняя экономическая стратегия, сыровяленые колбасы, деликатесные изделия, товароведно-экспертная оценка, потребность рынка, экспорт, импорт.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. СТБ 1996-2009. Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые саями. Общие технические условия. – Введ. 16.11.2009. – Минск: Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации, 2009. – 17 с.
2. ГОСТ 9957-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия. – Введ. 01.07.1974. – Минск: Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации, 1974. – 8 с.
3. ГОСТ 25011-81. Мясо и мясные продукты. Методы определения белка. – Введ. 01.01.1983. – Минск: Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации, 1974. – 12 с.
4. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. – Введ. 01.01.1988. – Минск: Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации, 1988. – 8 с.
5. РДУ-99. О введении республиканских допустимых уровней содержания радионуклидов в пищевых продуктах и питьевой воде. – Введ. 26.04.1999. – Минск: Мин-во здравоохранения, 1999. – 9 с.
6. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки: утв. решением Комиссии Таможенного союза, 09.12.2011 г., № 881 // Консультант Плюс: Беларусь [Электронный ресурс] / ООО «ЮрСпектр», Национальный центр правовой информации Республики Беларусь. – Минск, 2002. – Дата доступа: 06.11.2015.
7. ГОСТ 9793-74. Продукты мясные. Методы определения влаги. – Введ. 01.01.1975. – Минск: Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации, 1975. – 8 с.
8. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки: – Введ. 01.01.1991. – Минск: Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации, 1993. – 12 с.

Шилов Александр Иванович

Региональный открытый социальный институт

Доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение продовольственных товаров» 309010, г. Курск, ул. Радищева, 95, E-mail: AISI20@yandex.ru

Шилов Олег Александрович

Белорусский государственный университет

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведение непродовольственных товаров» 220000, г. Минск, ул. Свердлова, 7, E-mail: AISI20@yandex.ru

A.I. SHILOV, O.A. SHILOV

QUALITY ASSESSMENT AND ECONOMIC JUSTIFICATION OF REALIZATION JERKED SAUSAG

On the basis of the organoleptic, physical, chemical, statistical and theoretical research methods an analysis of ten samples jerked sausages produced at Belarus enterprises. The evaluation of the results obtained on their compliance with the technical and legal documents. The analysis of the market of meat products and assessing the purchasing power of the population. Studies carried out on the basis of statistical data of public accounting.

Keywords: consumer market, domestic and foreign economic strategy, uncooked jerked sausages, delicatessen products, tovarovednyh expert assessment, market demand, exports, import.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. STB 1996-2009. Izdelija kolbasnye syrokopchene i syrovjalenyje saljami. Obshhie tehicheskie uslovija. – Vved. 16.11.2009. – Minsk: Belorusskij gosudarstvennyj institut standartizacii i sertifikacii, 2009. – 17 s.
2. GOST 9957-73. Kolbasnye izdelija i produkty iz svininy, baraniny i govjadiny. Metody opredelenija hloristogo natrija. – Vved. 01.07.1974. – Minsk: Belorusskij gosudarstvennyj institut standartizacii i sertifikacii, 1974. – 8 s.
3. GOST 25011-81. Mjaso i mjasnye produkty. Metody opredelenija belka. – Vved. 01.01.1983. – Minsk: Belorusskij gosudarstvennyj institut standartizacii i sertifikacii, 1974. – 12 s.
4. GOST 23042-86. Mjaso i mjasnye produkty. Metody opredelenija zhira. – Vved. 01.01.1988. – Minsk: Belorusskij gosudarstvennyj institut standartizacii i sertifikacii, 1988. – 8 s.
5. RDU-99. O vvedenii respublikanskih dopustimyh urovnej sodержaniya radionuklidov v pishhevyyh produktah i pit'evoj vode. – Vved. 26.04.1999. – Minsk: Min-vo zdavoohranenija, 1999. – 9 s.
6. TR TS 022/2011. Pishhevaja produkcija v chasti ee markirovki: utv. resheniem Komissii Tamozhennogo sojuza, 09.12. 2011 g., № 881 // Konsul'tant Pljus: Belarus' [Elektronnyj resurs] / OOO «JurSpektr», Nacional'nyj centr pravovoj informacii Respubliki Belarus'. – Minsk, 2002. – Data dostupa: 06.11.2015.
7. GOST 9793-74. Produkty mjasnye. Metody opredelenija vlagi. – Vved. 01.01.1975. – Minsk: Belorusskij gosudarstvennyj institut standartizacii i sertifikacii, 1975. – 8 s.
8. GOST 9959-91. Produkty mjasnye. Obshhie uslovija provedenija organolepticheskoj ocenki: – Vved. 01.01.1991. – Minsk: Belorusskij gosudarstvennyj institut standartizacii i sertifikacii, 1993. – 12 s.

Shilov Alexander Ivanovich

Regional Open Social Institute

Doctor of agricultural sciences, professor at the department of «Commodity food products»
309010, Kursk, ul. Radishchev, 95E-mail: ALSI20@yandex.ru

Shilov Oleg Aleksandrovich

The Belarusian State University

Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of «Commodity neprodovolstvennyh products»
220000, Minsk, ul. Sverdlova, 7, E-mail: ALSI20@yandex.ru

УДК 640.43:659.1

О.Г. ВЛАДИМИРОВА, Е.Н. АРТЕМОВА

**АНАЛИЗ ОТЕЧЕСТВЕННОГО РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
ФРАНШИЗЫ ПИВНЫХ, РЕСТОРАНОВ И БАРОВ БЫСТРОГО
ПИТАНИЯ**

Представлен обзор реализуемых в настоящее время на отечественном рынке франшиз пивных, ресторанов и баров быстрого питания. Рассмотрены концепции каждой сети, условия вступления. Дана сравнительная характеристика франшиз. Выявлены конкурентные преимущества. Анализ проведен на основе данных, представленных на официальных сайтах управляющих компаний.

Ключевые слова: общественное питание, франчайзинг, франшиза, паушальный взнос, роялти.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Артемова, Е.Н. Маркетинговое исследование фуд-кортов на региональном рынке / Е.Н. Артемова, Ю.А. Михайлова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. – № 2(19). – С. 103-110.
2. Владимирова, О.Г. Анализ франшиз предприятий питания, реализуемых на отечественном рынке / О.Г. Владимирова // Проблемы идентификации, качества и конкурентоспособности потребительских товаров: сборник статей IV Международной конференции в области товароведения и экспертизы товаров (2 декабря 2015 г.). – Курск: ЗАО «Университетская книга», 2015. – С. 136-140.
3. Владимирова, О.Г. Анализ франшиз, реализуемых на отечественном рынке общественного питания / О.Г. Владимирова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. – № 3. – С. 96-105.
4. Владимирова, О.Г. Инновации в России: маркетинг в деле / О.Г. Владимирова, Е.В. Романова, А.В. Воронина // Потребительский рынок Евразии: современное состояние, теория и практика в условиях Таможенного Союза и ВТО: материалы I Междунар. науч.-практ. конф., посвященной 45-летию кафедры товароведения и экспертизы УрГЭУ (Екатеринбург, 17-18 октября 2012 г.). – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2012. – Ч. 2. – С. 48-50.
5. Владимирова, О.Г. Основные подходы к антикризисному планированию деятельности франчайзинговых предприятий индустрии гостеприимства / О.Г. Владимирова // Экономика: теория, методология, практика: материалы II всероссийской научно-практической конференции. – Саратов: Балашовский филиал (институт) Саратовский гос. унив-т им. И.Г. Чернышевского, 2010. – С. 50-52.
6. Владимирова, О.Г. Специфика создания франшиз в общественном питании / О.Г. Владимирова, Е.Н. Артемова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. – № 4. – С. 113-118.
7. Владимирова, О.Г. Франчайзинг в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] / О.Г. Владимирова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы четвертой междунар. интернет-конференции (24 января-21 апреля 2011 г.) – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
8. Едок: территория здорового питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://edok.ru/>
9. Козловица: чешская пивная [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kozlovica.ru/>
10. Пивной ресторан-бар LondonGrill [Электронный ресурс]. – Режим доступа: LondonGrill.ru
11. РОСТИК'С-KFC [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kfc.ru/franchising>
12. Сбарро: итальянское кафе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.sbarro.ru/>
13. Сеть чешских пивных ресторанов «Пилзнер» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pilsner.ru/>
14. Франчайзинг услуги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://franshiza.ru/>
15. Чайная ложка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.teaspoon.ru/>
16. BeerGamerHouse [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bghouse.bg/>
17. BigBar [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://vk.com/bigbar>
18. DasKolbas [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://univerfood.ru/akva/>
19. GRILLMASTER [Электронный ресурс]. – Режим доступа: grillmaster.ru
20. Harat'sPub [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.harats.ru/>
21. Subway® Россия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: subway.ru

Владими́рова Ольга Гео́ргиевна

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева
Кандидат экономических наук, доцент кафедры
«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302020, Орел, Наугорское шоссе, 29
E-mail: olenkage@mail.ru

Артемова Елена Николаевна

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева
Доктор технических наук, заведующий кафедрой
«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
E-mail: helena-1959@yandex.ru

O.G. VLADIMIROVA, E.N. ARTYOMOVA

**REVIEW OF RUSSIAN CATERING MARKET:
FRANCHISES BEER BARS AND FAST-FOOD**

The review of main Russian restaurant nets working according to franchising system is represented in the article. The history of their development and conditions for introduction are considered. Comparative characteristic of franchises have done. The analysis was carried out based on the data represented on the official web pages of restaurant nets and organizations contributing to franchising development.

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

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Artemova, E.N. Marketingovoe issledovanie fud-kortov na regional'nom rynke / E.N. Artemova, Ju.A. Mihajlova // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh pishhevyh produktov. – 2013. – № 2(19). – S. 103-110.
2. Vladimirova, O.G. Analiz franshiz predpriyatij pitaniya, realizuemyh na otechestvennom rynke / O.G. Vladimirova // Problemy identifikacii, kachestva i konkurentosposobnosti potrebitel'skih tovarov: sbornik statej IV Mezhdunarodnoj konferencii v oblasti tovarovedeniya i jekspertizy tovarov (2 dekabrja 2015 g.). – Kursk: ZAO «Universitetskaja kniga», 2015. – S. 136-140.
3. Vladimirova, O.G. Analiz franshiz, realizuemyh na otechestvennom rynke obshhestvennogo pitaniya / O.G. Vladimirova // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh pishhevyh produktov. – 2012. – № 3. – S. 96-105.
4. Vladimirova, O.G. Innovacii v Rossii: marketing v dele / O.G. Vladimirova, E.V. Romanova, A.V. Voronina // Potrebitel'skij rynek Evrazii: sovremennoe sostojanie, teorija i praktika v uslovijah Tamozhennogo Sojuza i VTO: materialy I Mezhdunar. nauch.-prakt. konf., posvjashhennoj 45-letiju kafedry tovarovedeniya i jekspertizy UrGJeU (Ekaterinburg, 17-18 oktjabrja 2012 g.). – Ekaterinburg: Izd-vo Ural. gos. jekon. un-ta, 2012. – Ch. 2. – S. 48-50.
5. Vladimirova, O.G. Osnovnye podhody k antikrizisnomu planirovaniyu dejatel'nosti franchajzingovyh predpriyatij industrii gostepriimstva / O.G. Vladimirova // Jekonomika: teorija, metodologija, praktika: materialy II vs Rossijskoj nauchno-prakticheskoi konferencii. – Saratov: Balashovskij filial (insti-tut) Saratovskij gos. univ-t im. I.G. Chernyshevskogo, 2010. – S. 50-52.
6. Vladimirova, O.G. Specifika sozdaniya franshiz v obshhestvennom pitanii / O.G. Vladimirova, E.N. Artemova // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh pishhevyh produktov. – 2012. – № 4. – S. 113-118.
7. Vladimirova, O.G. Franchajzing v restorannom biznese [Jelektronnyj resurs] / O.G. Vladimirova // Strategija razvitiya industrii gostepriimstva i turizma: materialy chetvortoj mezhdunar. internet-konferencii (24 janvarja-21 aprilja 2011 g.) – Ore: FGBOU VPO «Gosuniversitet-UNPK», 2011. – 1 jelektron. opt. disk (CD-ROM).
8. Edok: territorija zdorovogo pitaniya [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://edok.ru/>
9. Kozlovica: cheshskaja pivnaja [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.kozlovica.ru/>
10. Pivnoj restoran-bar LondonGrill [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: LondonGrill.ru
11. ROSTIK'C-KFC [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.kfc.ru/franchising>
12. Sbarro: ital'janskoe kafe [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.sbarro.ru/>
13. Set' cheshskih pivnyh restoranov «Pilzner» [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.pilsner.ru/>
14. Franchajzing uslugi [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://franshiza.ru/>
15. Chajnaja lozhka [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.teaspoon.ru/>
16. BeerGamerHouse [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.bghouse.bg/>
17. BigBar [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://vk.com/bigbar>
18. DasKolbas [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://univerfood.ru/akva/>
19. GRILLMASTER [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: grillmaster.ru

20. Harat'sPub [Elektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.harats.ru/>

21. Subway® Rossiya [Elektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: subway.ru

Vladimirova Olga Georgievna

Orel State University named after I.S. Turgenev

Candidate of economic sciences, assistant professor at the department of
«Technology and organization catering, hotel industry and tourism»

302020, Orel, Naugorskoe Chaussee, 29

E-mail: olenkage@mail.ru

Artyomova Elena Nikolaevna

Orel State University named after I.S. Turgenev

Doctor of technical sciences, professor, head of the department

«Technology and organization catering, hotel industry and tourism»

302020, Orel, Naugorskoe Chaussee, 29

E-mail: helena-1959@yandex.ru

Д.С. УЧАСОВ, А.С. КОЗЛОВ

АНАЛИЗ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ СТУДЕНЧЕСКОЙ МОЛОДЁЖИ И ПУТИ ЕГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ

В статье представлены результаты исследований по изучению фактического питания студентов двух высших учебных заведений. Показано, что питание большинства студентов является нерациональным, однообразным с доминированием углеводистой пищи, более 93% учащихся не соблюдают режим питания. Это во многом обусловлено их низким уровнем знаний в области рационального питания, что определяет необходимость повышения информированности молодёжи в вопросах организации полноценного питания. Предложены рекомендации по оптимизации питания студенческой молодёжи.

Ключевые слова: питание, нутриенты, студенты, пищевой рацион, режим питания, функциональные пищевые продукты, биологически активные добавки к пище.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 52349-2005. Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения (с изменением № 1). – Введ. 01.07.2006. – М.: Стандартинформ, 2008. – 4 с.
2. Диетология: руководство. – 2-е изд. / Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб: Питер, 2006. – 960 с.
3. Каганов, Б.С. Питание подростков: современные взгляды и практические рекомендации / Б.С. Каганов, Х.Х. Шарафетдинов, А.К. Батулин // Качество жизни. Медицина. – 2008. – № 1. – С. 56-64.
4. Кожевникова, Н.Г. Питание студентов: гигиеническая оценка и пути оптимизации / Н.Г. Кожевникова // Медицинская помощь. – 2009. – № 3. – С. 7-9.
5. Основные проблемы питания студентов в связи с их образом жизни / О.А. Карабинская [и др.] // Сибирский медицинский журнал. – 2011. – № 4. – С. 122-124.
6. Петрова, Т.Н. Оценка фактического питания студентов медицинского вуза: проблемы и пути их решения / Т.Н. Петрова, А.А. Зуйкова, О.Н. Красноуцкая // Вестник медицинских технологий. – 2013. – № 2. – С. 72-77.
7. Проблемы питания современного студента / Э.М. Османов, Г.П. Ронжина, Е.А. Дорофеева, А.С. Пышкина // Вестник ТГУ. – 2010. – Т. 15 – № 2. – С. 685-687.
8. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 455 с.
9. Тутельян, В.А. Оптимизация питания спортсменов: реалии и перспективы / В.А. Тутельян, Д.В. Никитюк, А.Л. Поздняков // Вопросы питания. – 2010. – № 3. – С. 78-82.

Учасов Дмитрий Сергеевич

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева
Доктор биологических наук, профессор кафедры «Туризм, рекреация и спорт»
302030, г. Орел, ул. Московская, 65
E-mail: oks-frolova610@yandex.ru

Козлов Анатолий Сергеевич

Орловский государственный аграрный университет
Доктор биологических наук, профессор, зав. кафедрой
«Зоогигиена и кормление сельскохозяйственных животных»
302019, г. Орёл ул. Генерала Родина, 69
E-mail: zoogigien@yandex.ru

D.S. UCHASOV, A.S. KOZLOV

ANALYSIS OF ACTUAL NUTRITION OF STUDENTS AND THE WAYS OF ITS IMPROVEMENT

The article presents the results of researches on studying of actual nutrition of students of two higher educational institutions. It is shown that the nutrition of the majority of students is irrational monotonous with predominance of carbohydrate food, more than 93% of students do not adhere to the diet. This is largely due to their low level of knowledge in the field of nutrition, which determines

the need to create awareness of youth in the organization of nutrition. Recommendations are given for optimizing the power of student's youth.

Keywords: *nutrition, nutrients, students, food ration, power mode, functional foods, biologically active food supplements.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. GOST R 52349-2005. Produkty pishhevye. Produkty pishhevye funkcional'nye. Terminy i opredelenija (s izmenenijem № 1). – Vved. 01.07.2006. – M.: Standartinform, 2008. – 4 s.
2. Dietologija: rukovodstvo. – 2-e izd. / Pod red. A.Ju. Baranovskogo. – SPb: Piter, 2006. – 960 s.
3. Kaganov, B.S. Pitanie podrostkov: sovremennye vzgljady i prakticheskie rekomendacii / B.S. Kaganov, H.H. Sharafetdinov, A.K. Baturin // Kachestvo zhizni. Medicina. – 2008. – № 1. – S. 56-64.
4. Kozhevnikova, N.G. Pitanie studentov: gigenicheskaja ocenka i puti optimizacii / N.G. Kozhevnikova // Medicinskaja pomoshh'. – 2009. – № 3. – S. 7-9.
5. Osnovnye problemy pitaniya studentov v svjazi s ih obrazom zhizni / O.A. Karabinskaja [i dr.] // Sibirskij medicinskij zhurnal. – 2011. – № 4. – S. 122-124.
6. Petrova, T.N. Ocenka fakticheskogo pitaniya studentov medicinskogo vuza: problemy i puti ih reshenija / T.N. Petrova, A.A. Zujkova, O.N. Krasnoruckaja // Vestnik medicinskih tehnologij. – 2013. – № 2. – S. 72-77.
7. Problemy pitaniya sovremennogo studenta / Je.M. Osmanov, G.P. Ronzhina, E.A. Dorofeeva, A.S. Pyshkina // Vestnik TGU. – 2010. – T. 15 – № 2. – S. 685-687.
8. Poznjakovskij, V.M. Gigenicheskie osnovy pitaniya, kachestvo i bezopasnost' pishhevych produktov: uchebnik / V.M. Poznjakovskij. – 5-e izd., ispr. i dop. – Novosibirsk: Sib. univ. izd-vo, 2007. – 455 s.
9. Tutel'jan, V.A. Optimizacija pitaniya sportsmenov: realii i perspektivy / V.A. Tutel'jan, D.V. Nikitjuk, A.L. Pozdnjakov // Voprosy pitaniya. – 2010. – № 3. – S. 78-82.

Uchasov Dmitry Sergeevich

Orel State University named after I.S. Turgenev

Doctor of biological sciences, professor at the department of «Tourism, recreation and sport»

302030, Orel, ul. Moskovskaya, 65

E-mail: oks-frolova610@yandex.ru

Kozlov Anatolij Sergeevich

Orel State Agrarian University

Doctor of biological sciences, professor, head of the department «Animal hygiene and feeding of farm animals»

302019, Orel, ul. Generala Rodina, 69

E-mail: zoogigien@yandex.ru

УДК 642.5:332

Н.С. КОКРЯЦКАЯ

**ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ ПЕРСПЕКТИВ ИННОВАЦИОННОГО
РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ**

Разработаны подходы к оценке перспектив инновационного развития предприятий общественного питания, основанные на циклической закономерности смены этапов экономического роста и развития. Представлена возможность применения разработанных подходов к оценке периодов экономического роста и инновационного развития сферы общественного питания в г. Кемерово в анализируемом периоде 2005-2014 гг. посредством предложенной системы показателей, в основу которой положен анализ данных статистической отчетности.

Ключевые слова: общественное питание, инновационное развитие, экономический рост, подходы к оценке.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Разработка и реализация инновационных проектов и программ в сфере здорового питания на основе концептуального проектирования / Л.А. Маюрникова, С.В. Новоселов, Н.В. Горников и др. // Техника и технология пищевых производств. – 2010. – №4. – С. 37-41.
2. Новоселов, С.В. Методология проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов в условиях инновационной деятельности: монография / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова. – Кемерово: КемТИПП, 2013. – 95 с.
3. Об утверждении методики расчета показателей и применения критериев эффективности региональных инвестиционных проектов: приказ Минрегиона России от 31.06.2008 г. № 117 (зарегистрировано в Минюсте РФ 05.08.2008 г. № 12067) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2008. – № 33. – С. 163-173.
4. Итоги социально-экономического развития г. Кемерово [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.kemerovo.ru/administration/itogi_socialno-ekonomicheskogo_razvitiya_goroda_kemerovo.html
5. Титов, В.В. Оценка эффективности инноваций на действующем предприятии на основе оптимизационного моделирования / В.В. Титов // Инновации. – 2013. – №8. – С. 92-95.
6. Итоги развития потребительского рынка г. Кемерово [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kemerovo.ru/?page=355>

Кокряцкая Наталья Семеновна

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)
Аспирант, ассистент кафедры «Технология и организация общественного питания»
650056, г. Кемерово, Красноармейская улица, 52
E-mail: natalya-kr15@yandex.ru

N.S. KOKRYATSKAYA

**APPROACHES TO THE ASSESSMENT OF THE PROSPECTS
FOR INNOVATIVE DEVELOPMENT OF CATERING ESTABLISHMENTS
IN REGIONAL CONDITIONS**

The approaches to the assessment of the prospects for innovative development of catering establishments based on cyclic regularity of change of the stages of economic growth and development are developed. The possibility of use of the discovered approaches to the assessment of the periods of economic growth and innovative development of the foodservice industry of Kemerovo during the analyzed period of 2005-2014, by means of the offered system of indicators based on data analysis of statistical reporting is presented.

Keywords: catering, innovative development, economic growth, approaches to assessment.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Razrabotka i realizacija innovacionnyh proektov i programm v sfere zdorovogo pitaniya na osnove konceptual'nogo proektirovaniya / L.A. Majurnikova, S.V. Novoselov, N.V. Gornikov i dr. // Tehnika i tehnologija pishhevyh proizvodstv. – 2010. – №4. – S. 37-41.
2. Novoselov, S.V. Metodologija proektirovaniya i prodvizheniya na potrebitel'skij rynek pishhevyh produktov v usloviyah innovacionnoj dejatel'nosti: monografija / S.V. Novoselov, L.A. Majurnikova. – Kemerovo: KemTIPP, 2013. – 95 s.
3. Ob utverzhdenii metodiki rascheta pokazatelej i primenenija kriteriev jeffektivnosti regional'nyh investicionnyh proektov: prikaz Minregiona Rossii ot 31.06.2008 g. № 117 (zaregistrovano v Minjuste RF 05.08.2008 g. № 12067) // Bjulleten' normativnyh aktov federal'nyh organov ispolnitel'noj vlasti. – 2008. – № 33. – S. 163-173.
4. Itogi social'no-jekonomicheskogo razvitija g. Kemerovo [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: http://www.kemerovo.ru/administration/itogi_socialno-ekonomicheskogo_razvitiya_goroda_kemerovo.html
5. Titov, V.V. Ocenka jeffektivnosti innovacij na dejstvujushhem predpriyatii na osnove optimizacionnogo modelirovaniya / V.V. Titov // Innovacii. – 2013. – №8. – S. 92-95.
6. Itogi razvitija potrebitel'skogo rynka g. Kemerovo [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.kemerovo.ru/?page=355>

Kokryatskaya Natalya Semenovna

Kemerovo Institute of Food Science and Technology

Post-graduate student, assistant at the department of «Catering technology and organization»

650056, Kemerovo, ul. Krasnoarmeyskaya, 52

E-mail: natalya-kr15@yandex.ru

Э.А. ПЬЯНИКОВА, А.Е. КОВАЛЁВА

МАРКЕТИНГОВЫЙ ПОДХОД К РЕШЕНИЮ УПРАВЛЕНИЯ И СБЫТА ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

В статье предложен маркетинговый подход к решению управления сбыта продукции на примере хлебобулочных изделий функционального назначения на основе результатов исследования потребительских предпочтений, с использованием дегустаций и интервьюирования.

Ключевые слова: функциональные хлебобулочные изделия, интервьюирование, дегустация, маркетинговые исследования, эффективность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Lusch, R.F. Retail Marketing / R.F. Lusch, P. Dunne and R. Gebhardt. – Cincinnati, OH: South-Western Publishing, 1993. – pp. 497-498.
2. Белановский, С.А. Глубокое интервью: учебное пособие / С.А. Белановский. – Москва: Никколо-Медиа, 2001. – 320 с.
3. Peattie, S. Sales Promotion / S. Peattie and K. Peattie in M.J. Baker (ed.), The Marketing Book, 4thedn (Oxford: Butterworth-Heinemann). – pp. 418-441.
4. Пьяникова, Э.А. Оценка качества и потребительских свойств хлебобулочных изделий, реализуемых в розничной торговой сети Курска / Э.А. Пьяникова, О.В. Евдокимова, А.Е. Ковалева // Товаровед продовольственных товаров. – 2013. – № 11. – С. 61-71.
5. Pyanikova, E.A. Methodology of marketing research of customer's preferences for bakery items of functional purpose / E.A. Pyanikova, A.E. Kovaleva, T.A. Ashirova // French Journal of Scientific and Educational Research. – 2014. – №2-1. – С. 423-427.
6. Пьяникова, Э.А. Функциональные хлебобулочные изделия ОАО «Курскхлеб» / Э.А. Пьяникова, А.Е. Ковалева, М.С. Ларионова // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. – №3. – С. 27-32.
7. Пьяникова, Э.А. Маркетинговые исследования потребительских предпочтений жителей города Курска в сегменте хлебобулочных изделий функционального назначения, выпускаемых ОАО «Курскхлеб» / Э.А. Пьяникова, А.Е. Ковалева // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. – №5. – С. 15-22.
8. Основы рекламы: учебник / под ред. Л.М. Дмитриева. – М.: Юнити-Дана, 2012. – 351 с.
9. Betts, E.J. The Strategy of the Retail Sales Typology, Review and Synthesis / E.J. Betts and P.J. Mc Goldrick // International Review of Retail Distribution and Consumer Research. – 1995. – Vol. 5(3) (Juli). – pp. 303-32.
10. Smith, M.F. The Impact of Price and Extra Product Promotions on Store Preference / M.F. Smith and I. Sihna // International Journal of Retail and Distribution Management. – 2000. – Vol.28, no.2. – PP. 83-92.
11. Ackland, H. Why Retailers Rule over POP Success / H. Ackland // Marketing (London). – 1999. – 28 October. – P. 41.

Пьяникова Эльвира Анатольевна

Юго-Западный государственный университет

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

305000, г. Курск, ул. Еремина, 1а, Е-301

E-mail: Alia1969@yandex.ru

Ковалёва Анна Евгеньевна

Юго-Западный государственный университет

Кандидат химических наук, доцент кафедры «Товароведение, технология и экспертиза товаров»

305000, г. Курск, ул. Еремина, 1а, Е-301

E-mail: a.e.kovaleva@yandex.ru

E.A. PYANIKOVA, A.E. KOVALEVA

MARKETING APPROACH TO THE SOLUTION OF MANAGEMENT AND MARKETING OF PRODUCTS OF FUNCTIONAL PURPOSE

The article proposes a marketing approach to management of marketing products for example bakery products of a functional purpose on the basis of the study of consumer preferences using tastings and interviews.

Keywords: *functional bakery items, interviewing, tasting, marketing research, efficiency.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Lusch, R.F. Retail Marketing / R.F. Lusch, P. Dunne and R. Gebhardt. – Cincinnati, OH: South-Western Publishing, 1993. – pp. 497-8.
2. Belanovskij, S.A. Glubokoe interv'ju: uchebnoe posobie / S.A. Belanovskij. – Moskva: Nikkolo-Media, 2001. – 320 s.
3. Peattie, S. Sales Promotion / S. Peattie and K. Peattie in M.J. Baker (ed.), The Marketing Book, 4th edn (Oxford: Butterworth-Heinemann). – pp. 418-441.
4. P'janikova, Je.A. Ocenka kachestva i potrebitel'skih svojstv hlebobulochnyh izdelij, realizuemyh v roznichnoj torgovoj seti Kurska / Je.A. P'janikova, O.V. Evdokimova, A.E. Kovaleva // Tovaroved prodovol'stvennyh tovarov. – 2013. – № 11. – S. 61-71.
5. Pyanikova, E.A. Methodology of marketing research of customer's preferences for bakery items of functional purpose / E.A. Pyanikova, A.E. Kovaleva, T.A. Ashirova // French Journal of Scientific and Educational Research. – 2014. – №2-1. – S. 423-427.
6. P'janikova, Je.A. Funkcional'nye hlebobulochnye izdelija OAO «Kurskhleb» / Je.A. P'janikova, A.E. Kovaleva, M.S. Larionova // Tovaroved prodovol'stvennyh tovarov. – 2014. – №3. – S. 27-32.
7. P'janikova, Je.A. Marketingovye issledovanija potrebitel'skih predpochtenij zhitelej goroda Kurska v segmente hlebobulochnyh izdelij funkcional'nogo naznachenija, vypuskaemyh OAO «Kurskhleb» / Je.A. P'janikova, A.E. Kovaleva // Tovaroved prodovol'stvennyh tovarov. – 2014. – №5. – S. 15-22.
8. Osnovy reklamy: uchebnik / pod red. L.M. Dmitrieva. – M.: Juniti-Dana, 2012. – 351 s.
9. Betts, E.J. The Strategy of the Retail Sales Typology, Review and Synthesis / E.J. Betts and P.J. Mc Goldrick // International Review of Retail Distribution and Consumer Research. – 1995. – Vol. 5(3) (Juli). – pp. 303-32.
10. Smith, M.F. The Impact of Price and Extra Product Promotions on Store Preference / M.F. Smith and I. Sihna // International Journal of Retail and Distribution Management. – 2000. – Vol.28, no.2. – pp. 83-92.
11. Ackland, H. Why Retailers Rule over POP Success / H. Ackland // Marketing (London). – 1999. – 28 October. – P. 41.

Pyanikova Elvira Anatolievna

South-West State University

Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of «Merchandising, technology and expertise of goods»

305000, Kursk, ul. Eremina. 1A, E-301

E-mail: Alia1969@yandex.ru

Kovaleva Anna Evgenievna

South-West State University

Candidate of chemical sciences, assistant professor at the department of «Merchandising, technology and expertise of goods»

305000, Kursk, ul. Eremina. 1A, E-301

E-mail: a.e.kovaleva@yandex.ru

УДК 338.2

О.А. САВИНА

К ВОПРОСУ ОБНОВЛЕНИЯ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ СИСТЕМ

В данной статье рассмотрены проблемы инновационного обновления хозяйственных систем. Определены источники их технического перевооружения и реконструкции. Проанализированы возможности определения оптимальных сроков службы техники.

Ключевые слова: *техническое перевооружение производства, реконструкция.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Большой энциклопедический словарь. – М.: АСТ: Астрель, 2003. – 435 с.
2. Носов, Н.П. Управление техническим перевооружением / Н.П. Носов. – М.: Экономика, 1989. – 289 с.
3. Жданов, С.С. Методика расчета технико-экономических показателей на предприятии при освоении новой техники / С.С. Жданов // Вестник МГУЛ: ПРЕПРИНТ 067/2005.
4. Луцкий, С.Я. Корпоративное управление техническим перевооружением фирм: учеб. пособие под ред. А.Г. Поршнева / С.Я. Луцкий, А.Я. Ландсман. – М.: Высш. шк., 2003. – 319 с.
5. Браткова, О.В. Управление устойчивым развитием промышленных предприятий / О.В. Браткова, В.Ф. Гапоненко. – М.: Компания Спутник, 2006. – 276 с.

Савина Ольга Александровна

Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева

Доктор экономических наук, профессор, заведующая кафедрой «Информационные системы»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

E-mail: o.a.savina@gmail.com

O.A. SAVINA

ON THE ISSUE OF UPDATING OF ECONOMIC SYSTEMS

In this article problems of innovative updating of economic systems are considered. Sources of their modernization and reconstruction are defined. It is analyzed possibilities of definition of optimum service life of equipment.

Keywords: *production modernization, reconstruction.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Bol'shoj jenciklopedicheskij slovar'. – M.: ACT: Astrel', 2003. – 435 s.
2. Nosov, N.P. Upravlenie tehničeskim perevooruzheniem / N.P. Nosov. – M.: Jekonomika, 1989. – 289 s.
3. Zhdanov, S.S. Metodika rascheta tehniko-jekonomičeskikh pokazatelej na predprijatii pri osvoenii novoj tehniky / S.S. Zhdanov // Vestnik MGUL: PREPRINT 067/2005.
4. Luckij, S.Ja. Korporativnoe upravlenie tehničeskim perevooruzheniem firm: ucheb. posobie pod red. A.G. Porshneva / S.Ja. Luckij, A.Ja. Landsman. – M.: Vyssh. shk., 2003. – 319 s.
5. Bratkova, O.V. Upravlenie ustojčivym razvitiem promyšlennyh predprijatij / O.V. Bratkova, V.F. Gaponenko. – M.: Kompanija Sputnik, 2006. – 276 s.

Savina Olga Aleksandrovna

Orel State University named after I.S. Turgenev

Doctor of economic sciences, professor, head of the department «Information Systems»

302020, Orel, Naugorskoe Chaussee, 29

E-mail: o.a.savina@gmail.com

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

- Объем материала, предлагаемого к публикации, измеряется страницами текста на листах формата А4 и содержит от 3 до 7 страниц; все страницы рукописи должны иметь сплошную нумерацию.
- Статья предоставляется в 1 экземпляре на бумажном носителе и в электронном виде (по электронной почте или на любом электронном носителе).
- Статьи должны быть набраны шрифтом Times New Roman, размер 12 pt с одинарным интервалом, текст выравнивается по ширине; абзацный отступ – 1,25 см, правое поле – 2 см, левое поле – 2 см, поля внизу и вверху – 2 см.
- Название статьи, а также фамилии и инициалы авторов обязательно дублируются на английском языке.
- К статье прилагается аннотация и перечень ключевых слов на русском и английском языке.
- Сведения об авторах приводятся в такой последовательности: Фамилия, имя, отчество; учреждение или организация, ученая степень, ученое звание, должность, адрес, телефон, электронная почта.
- В тексте статьи желательно:
 - не применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
 - не применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
 - не применять произвольные словообразования;
 - не применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами.
- Сокращения и аббревиатуры должны расшифровываться по месту первого упоминания (вхождения) в тексте статьи.
- Формулы следует набирать в редакторе формул Microsoft Equation 3.0. Формулы, внедренные как изображение, не допускаются!
- Рисунки и другие иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, 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 14.06.2015 г.
Формат 70x108 1/16. Усл. печ. л. 7,5.
Тираж 500 экз.
Заказ №

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