

Редакционный совет:

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

Редколлегия:

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

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

Члены редколлегии:

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

Ответственный за выпуск:
Новицкая Е.А.

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

Зарег. в Федеральной службе по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций.
 Свидетельство: ПИ № ФС77-41630 от 12.08.2010 года

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

© ОрелГТУ, 2010

Содержание

Научные основы пищевых технологий

<i>Дерканосова Н.М., Магомедов Г.О., Онищенко Е.А.</i> Влияние поре тыквы на свойства эмульсии в технологии сахарного печенья.....	3
<i>Бычкова Т.С., Артёмова Е.Н.</i> Влияние стабилизаторов на пенообразующие свойства сухого обезжиренного молока и сливок.....	8
<i>Осипова Г.А.</i> Анализ процесса сушки макаронных изделий с добавками из нетрадиционного сырья.....	12
<i>Березина Н.А.</i> Исследование влияния кукурузной мезги на технологический процесс и качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.....	20
<i>Корячкина С.Я., Кузнецова Е.А., Хмелева Е.В.</i> Влияние ферментных препаратов целлюлюлитического действия на продолжительность замачивания зерна при производстве зернового хлеба.....	25

Продукты функционального и специализированного назначения

<i>Ганцов Ш.К., Гинс М.С., Дерканосов Н.И.</i> Исследование свойств полуфабрикатов якона как технологической и пребиотической добавки.....	29
<i>Савватеева Л.Ю., Савватеев Е.В., Акинин Г.Н., Черникова Е.И.</i> Использование лекарственных растений в булочных изделиях профилактической направленности.....	36
<i>Матвеева Т.В., Лейба А.А.</i> Крем сливочный с кальцийсодержащей добавкой.....	41
<i>Емельянов А.А., Шалимова О.А., Козлова Т.А., Зубарева К.Ю., Киреева О.С., Стромская И.Я.</i> Обоснование использования вторичных отходов плодоводства в разработке рецептур функциональных мясных продуктов.....	45
<i>Дождалева М.И., Лимарева Н.С., Калашникова Т.В.</i> Разработка научно-обоснованной рецептуры и технологии многофункционального базового полуфабриката на основе топинамбура.....	50

Товароведение пищевых продуктов

<i>Уварова В.И.</i> Об опыте применения контент-анализа к текстам по товароведению продовольственных товаров	57
<i>Рязанова О.А., Пирогова О.О.</i> К вопросу о систематизации биологически активных добавок к пище путем рационального применения методов классификации.....	65

Экология и безопасность пищевых продуктов

<i>Пчеленок О.А.</i> Оценка показателей протекторных свойств различных видов вермикомпоста от типа почв и возделываемых культур.....	71
<i>Загурский И.Н., Верижникова М.Ю., Швайкова А.В.</i> Жидкостная хроматография как метод определения биогенных аминов.....	76

Исследование рынка продовольственных товаров

<i>Симоненкова А.П.</i> Взбитые молочные продукты – перспективы потребительского рынка.....	79
<i>Евдокимова О.В.</i> Функциональные пищевые продукты: предпосылки формирования рынка и проблемы продвижения	85
<i>Кудреватых Н. В.</i> Оценка развития продовольственного рынка Кемеровской области.....	96
<i>Сапрыкина А.Б.</i> Опыт внедрения на предприятиях областного потребительского общества «Союз Орловщины» функциональных пищевых продуктов.....	103

Экономические аспекты производства продуктов питания

<i>Зомитев С.Ю.</i> Основные направления развития производственного ассортимента в молочной промышленности.....	108
<i>Чиназирова С.К., Архипов В.Ю.</i> Инновационная стратегия развития экономики республики Адыгея.....	113

Editorial council:

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

Editorial Committee

Editor-in-chief

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

Editor-in-chief Assistants:

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

Members of the Editorial Committee

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

Responsible for edition:

Novitskaya E.A.

Address

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

Journal is registered in Federal
Department for Mass Communication.
The certificate of registration ПИ №
ФЦ77-41630 from 12.08.2010

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

© OSTU, 2010

Contents

Scientific basis of food technologies

<i>Derkanosova N.M., Magomedov G.O., Onishchenko E.A. Pumpkin puree effect on emulsion properties in sugar biscuit technology.....</i>	3
<i>Bychkova T.S., Artyomova E.N. Stabilizer effect on foamformation properties of dried non-fat milk and cream.....</i>	8
<i>Osipova G.A. Analysis of drying macaroni products with food supplements of nonconventional edible raw material.....</i>	12
<i>Berezina N.A. Researches the influence of the pulp of corn at the technological process and quality of bakery products from a mix of rye and wheat flour.....</i>	20
<i>Korjachkina S.Ya., Kuznecova E.A., Khmeleva E.V. Influence of enzyme preparations cellulolytic activity on the duration of soaking grain in the production of corn bread.....</i>	25

Products of functional and specialized purpose

<i>Gantsov Sh.K., Gins M.S., Derkanosov N.I. Researches of prepared food properties of yakon as technological and prebiotic supplement</i>	29
<i>Savvateyeva L.Yu., Savvateyev E.V., Anikin G.N., Chernikova E.I. Herb application in rolls and buns of prophylactic destination</i>	36
<i>Matveyeva T.V., Leiba A.A. Cream with calcium-containing supplement.....</i>	41
<i>Emelyanov A.A., Shalimova O.A., Kozlova T.A., Zubarev K.Yu., Kireeva O.S., Stromskaya I.Ja. Substantiation of the use of secondary waste fruit to develop formulations of functional meat products.....</i>	45
<i>Dozhdaleva M.I., Limareva N.S., Kalashnova T.V. Development of scientifically substantiated composition and technology for basic multifunctional prepared food based on Jerusalem artichoke.....</i>	50

The study of merchandise of foodstuffs

<i>Uvarova V.I. Content-analysis in foodstuffs commodity research.....</i>	57
<i>Ryazanova O.A., Pirogova O.O. To the problem of biologically active food supplement systematization through rational application of classification methods.....</i>	65

Ecology and safety of foodstuffs

<i>Pchelenok O.A. Estimate of protective capacity indices of various vermicompost sorts according to soil types and crops grown.....</i>	71
<i>Zagursky I.N., Verizhnikova M.Yu., Shvayakova A.V. Liquid chromatography as a method of determining biogenic amines.....</i>	76

Market study of foodstuffs

<i>Simonenkova A.P. Whipped dairy produce – consumers’ market prospects</i>	79
<i>Evdokimova O.V. Functional foods: the preconditions of the market forming and advancing issues.....</i>	85
<i>Kudrevatykh N.V. Estimate of grocery market development in the Kemerovo Region.....</i>	96
<i>Saprykina A.B. The experience of implementation at the enterprises of the Regional Consumer's Cooperation «Soys Orlovshchiny» functional foods.....</i>	103

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

<i>Zomitev S.Yu. The main directions of product range in dairy industry.....</i>	108
<i>Chinazirova S.K., Arkhipov V.Yu. Innovation strategy of economic development Republic of Adygea.....</i>	113

УДК 664.681

Н.М. ДЕРКАНОСОВА, Г.О. МАГОМЕДОВ, Е.А. ОНИЩЕНКО

ВЛИЯНИЕ ПЮРЕ ТЫКВЫ НА СВОЙСТВА ЭМУЛЬСИИ В ТЕХНОЛОГИИ САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Производство обогащенных пищевых продуктов является одним из эффективных мер коррекции питания и здоровья. В результате проведенных исследований была разработана технология сахарного печенья с введением в рецептурный состав нутовой муки и пюре тыквы. С учетом особенностей технологии сахарного печенья исследована возможность внесения пюре тыквы на стадии приготовления эмульсии. Установленные закономерности влияния тыквенного пюре на реологические характеристики эмульсии позволяют рекомендовать его применение на этой стадии технологии без изменения аппаратурно-технологического оформления процесса.

Ключевые слова: продукты питания, обогащенное печенье, продукция, мучные кондитерские изделия, технология, тыква, тыквенное пюре, эмульсия, тесто, приготовление эмульсии.

The production of enriched foodstuffs is one of effective ways for health and nutrition changes. As a result of researches carried out there was developed a sugar biscuit technology with the application of nut flour and pumpkin puree. Taking into account the peculiarities of the sugar biscuit technology there was researched a possibility for the application of pumpkin puree in the stage of emulsion preparation. The defined regularities of pumpkin puree effect upon emulsion rheological properties allow recommending its application in this technological stage without technological machinery changes.

Key words: foodstuff, enriched biscuit, produce, pastry, technology, pumpkin, pumpkin puree, emulsion, emulsion production.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Рудась, П.Г. Обогащенные экструдированные продукты / П.Г. Рудась // Известия вузов. Пищевая технология, 2006 - №5, с. 32-34
2. Зубченко, А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий: учебник / А.В. Зубченко.- Воронеж, 2001.-389 с.
3. Косой, В.Д. Инженерная реология биотехнологических сред / В.Д. Косой, Я.И. Виноградов, А.Д.Мальшев – СПб.: ГИОРД, 2005 – 648 с.
4. Максимов, А.С. Лабораторный практикум по реологии сырья, полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. / А.С. Максимов, В.Я. Черных – СПб.: ГИОРД, 2006. – 178 с.

Дерканосова Наталья Митрофановна

ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет», Воронежский филиал
Доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой «Коммерция и товароведение»
394030, г. Воронеж, ул. Карла Маркса, 67 А
Тел. (4732) 52-77-39
E-mail: kommerce05@list.ru

Магомедов Газибег Омарович

ГОУ ВПО «Воронежская государственная технологическая академия»
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств»
394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, 19
Тел. (4732) 55-38-51

Онищенко Елена Александровна

ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет», Воронежский филиал

Аспирант кафедры «Коммерция и товароведение»
394030, г. Воронеж, ул. Карла Маркса, 67 А
Тел. (4732)541000
E-mail: brehovaelena@mail.ru

УДК [637.143+637,148] 66.069.85

Т.С. БЫЧКОВА, Е.Н. АРТЁМОВА

ВЛИЯНИЕ СТАБИЛИЗАТОРОВ НА ПЕНООБРАЗУЮЩИЕ СВОЙСТВА СУХОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА И СЛИВОК

В статье проведен сравнительный анализ стабилизаторов, наиболее часто используемых в пищевых технологиях, и перспективного стабилизатора «ПОЛИКОМ». Исследовано влияние вышеперечисленных стабилизаторов на пенообразующие свойства сухого обезжиренного молока и сливок, как основных пенообразователей в технологиях взбитых молочных продуктов.

Ключевые слова: стабилизатор, пенообразователь, пенообразующая способность, устойчивость пены.

This paper reports the comparative analysis of stabilizers most often used in food technologies and the promising stabilizer "POLYCOM". The effect of the above mentioned stabilizer on foamformation properties of dried non-fat milk and cream as basic frothers in the technologies of fluff dairy produce is researched.

Key words: stabilizer, frother, foamformation capacity, foam stability.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гридина, С.Б. Изучение возможности использования сухого обезжиренного молока в производстве взбитых сливок / С.Б. Гридина, Т.А. Балябина // Новые технологии и продукты. Сборник научных работ.- Кемерово, 1998.- С. 52
2. Шульга, А. А. Исследование физико-химических характеристик комплекса полисахаридного «Поликом» / А.А. Шульга // Тезисы докладов 2-ой НТ конференции «Техника и технология пищевых производств».- Могилев, 2000.- С.21-22

Бычкова Татьяна Сергеевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
 Старший преподаватель кафедры
 «Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
 302020 г.Орел, Наугорское шоссе, 29
 Тел. (4862) 73-56-29
 E-mail: ya2810@mail.ru

Артемova Елена Николаевна

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

УДК 664.69.022.3.047(062)

Г.А. ОСИПОВА

АНАЛИЗ ПРОЦЕССА СУШКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВКАМИ ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ

В статье представлены результаты исследований процесса сушки макаронных изделий, выработанных с использованием добавок животного и растительного происхождения, а также макаронных изделий из нетрадиционного сырья при использовании низкотемпературных режимов сушки. Кроме этого, изучалось влияние вносимых добавок и нетрадиционного сырья на скорость удаления влаги. По результатам проведенных экспериментов выведены математические зависимости продолжительности сушки от природы и химического состава добавок или нетрадиционного сырья.

Ключевые слова: макаронные изделия, продолжительность сушки, скорость сушки.

This paper reports the results of drying macaroni products manufactured with the use of food supplements of the animal and vegetable origin and also macaroni products manufactured with the use of nonconventional edible raw material under conditions of low-temperature dehydration. Moreover, the effect of used food supplements and nonconventional edible raw material upon a dehydration rate were studied. On the basis of results of experiments carried out there were derived mathematical dependences of dehydration duration on the origin and the chemical composition of food supplements or nonconventional edible raw material.

Keywords: macaroni products, drying (dehydration) duration, drying rate.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Буляндра, А.Ф. Сушка мучных изделий / А.Ф. Буляндра. – Киев: «Техніка», 1977. – 159 с.
2. Гинзбург, А.С. Основы теории и техники сушки пищевых продуктов / А.С.Гинзбург.– М.: Пищевая промышленность, 1973. – 528 с.
3. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства / Г.М.Медведев. - М.: Колос, 1998. – 272 с.

Осипова Галина Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

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

Тел. (4862) 41-98-87

E-mail: hleb.ostu.ru

Н.А. БЕРЕЗИНА

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ КУКУРУЗНОЙ МЕЗГИ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС И КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Представлены результаты исследований влияния кукурузной мезги на технологический процесс и качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки. Установлено, что кукурузная мезга содержит значительное количество клетчатки, белка, крахмала и зольных элементов. Использование кукурузной мезги взамен ржано-пшеничной муки при производстве хлебобулочных изделий позволяет увеличить активность бродильной микрофлоры, сократить процесс брожения, улучшить пищевую ценность, расширить ассортимент, сырьевую базу и использовать нетрадиционное сырье при производстве хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.

Ключевые слова: кукурузная мезга, вторичное сырье, хлебобулочные изделия, качество, технологический процесс.

Explorations into the replication of the pulp of corn on during the technological process and quality of bread of bread of mix of rye and wheaten flour. As a result of researches of food value pulp of corn, it is established that it contains a significant amount of a cellulose, starch, fiber and ashes (mineral substances). Use pulp of corn instead of mix of rye and wheaten flour by manufacture of bakery products allows to increase activity of barmy microflora, to reduce fermentation process, to improve food value, to expand assortment, a raw-material base and to use nonconventional raw materials by manufacture of bakery products from a mix rye and wheat flour.

Keywords: pulp of corn, secondary raw materials, bakery products, quality, technological process.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дудкин, М.С. Новые продукты питания/ М.С.Дудкин - М.: МАИК «Наука», 1998. – 304 с.

Березина Наталья Александровна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

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

Тел. (4862) 419887

E-mail: jrdan@yandex.ru

УДК 664.641.111.016:577.15

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

ВЛИЯНИЕ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ ЦЕЛЛЮЛОЛИТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАМАЧИВАНИЯ ЗЕРНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА

В работе проведены исследования влияния различных дозировок ферментных препаратов целлюлолитического действия (Pentopan 500 BG, Целловиридин Г 20X, Biobake 721, Fungamyl Super AX) на степень гидролиза некрахмальных полисахаридов зерновки пшеницы. Показано, что применение данных препаратов позволяет сократить продолжительность замачивания зерна с 24-х до 18 часов.

Ключевые слова: ферментный препарат, зерно пшеницы, замачивание, влажность.

Researches of influence of various dosages of fermental preparations are conducted in work celluloses actions (Pentopan 500 BG, Tselloviridin Г 20X, Biobake 721, Fungamyl Super AX) on degree of hydrolysis of not starched polysaccharides of grain of wheat. It is shown that application of the given preparations allows to reduce duration of soaking of grain from 24 o'clock till 18 o'clock.

Keywords: a fermental preparation, grain of wheat, wetting, humidity.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анисимова, Л.В. Исследование особенностей взаимодействия анатомических частей зерна пшеницы с водой при гидротермической обработке: Дис... канд. тех. наук: 05.18.01. / Л.В. Анисимова– М., 1977. – 180 с.
2. Владимиров, Н.П. Исследование процесса набухания зерна пшеницы при гидротермической обработке: Дис... канд. тех. наук: 05.18.01./ Н.П. Владимиров.– М., 1973. – 162 с.
3. Корячкина, С.Я. Применение ферментных препаратов цитолитического действия при производстве хлеба из целого зерна / С.Я. Корячкина, Е.А. Кузнецова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2003. - № 4. – С. 25-27.
4. Егоров, Г.А. Технологические свойства зерна / Г.А. Егоров - М.: Агропромиздат, 1985. - 334 с.

Корячкина Светлана Яковлевна

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

Кузнецова Елена Анатольевна

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

Хмельёва Евгения Викторовна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
Тел. 89536275281
E-mail: hmelevaev@bk.ru

УДК 664.644.6

Ш.К. ГАНЦОВ, М.С. ГИНС, Н.И. ДЕРКАНОСОВ

ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ПОЛУФАБРИКАТОВ ЯКОНА КАК ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ И ПРЕБИОТИЧЕСКОЙ ДОБАВКИ

В работе приведены результаты исследований органолептических свойств, химического состава, гигиенических показателей безопасности порошкообразного полуфабриката якона сорта Юдинка. На модельных опытах показан рост и развитие молочнокислых бактерий на агаризованной среде из экстракта якона. Обоснована целесообразность применения порошкообразного полуфабриката якона в технологии хлеба как технологической и пребиотической добавки.

Ключевые слова: *якон, порошкообразный полуфабрикат якона, пребиотические свойства.*

In the paper there are shown results of researches of organoleptic properties, chemical composition, hygienic indices of safety of powder-like prepared food of yakon (Youdinka sort). By means of tests there is shown the growth and development of lactic acid bacteria in agaric medium of yakon extract. The expediency of yakon powder-like prepared food application in bread baking technology as a technological and prebiotic supplement is substantiated.

Key words: *yakon, yakon powder-like prepared food, prebiotic properties.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кононков, П.Ф. Овощи как продукт функционального питания /П.Ф.Кононков, В.К. Гинс, В.Ф. Пивоваров [и др.] – М.: Столичная типография, 2008. – 128 с.
2. Малютин, Т.Н. Разработка модифицированных технологий жидкой ржаной закваски со стабильными показателями. Автореф. дисс. канд. техн.наук. / Т.Н. Малютин.– Воронеж, 2005. – 22 с.

Ганцов Шамиль Каримович

ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет»

Доктор технических наук, профессор,

заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров

125993, г. Москва, ул. Смольная, д.36

Тел. (495)4585112,

E-mail: tovaroved_rgteu@mail.ru

Гинс Марат Сабирович

Всероссийский НИИ селекции и семеноводства овощных культур, г. Москва

Доктор биологических наук, профессор,

заведующий лабораторией фотобиологии и физиологии

143080, Московская область, Одинцовский район, п/о Лесной городок, ВНИИССОК

Тел. (495) 3354672

E-mail: VNISSOK@MAIL.RU

Дерканосов Николай Иванович

Воронежский филиал ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет»

Аспирант

394030, г. Воронеж, ул. Карла Маркса, 67 А

Тел. (4732)527739

E-mail: kommerce05@list.ru

УДК 663.18.663.88

Л.Ю. САВВАТЕЕВА, Е.В. САВВАТЕЕВ, Г.Н. АКИНИН, Е.И. ЧЕРНИКОВА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ В БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Разработаны новые булочные изделия с добавкой лекарственных растений антиоксидантного действия, позволяющие расширить ассортимент продуктов с функциональными свойствами, усилить адаптационную защиту организма от образования свободных радикалов. Определены их качество и коэффициент антиокисления

Ключевые слова: булочные изделия профилактической направленности, лекарственные растения антиоксидантного действия.

New kinds of rolls and buns with the oxidant herb supplement that allows widening the range of products with functional properties and strengthening human organism adaptation for free radical safeguard are developed. Their quality and antioxidant factor are defined.

Key words: rolls and buns of prophylactic destination, herb of antioxidant activity.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Акинин, Г.Н. Адаптационные продукты питания с антиоксидантным действием на основе местного лекарственно-технического сырья: Монография. / Г.Н. Акинин, Е.В. Савватеев [и др] – Старый Оскол: ООО Оскольская типография, 2009. – 328 с.
2. Савватеев, Е.В. Товароведная характеристика нетрадиционных пищевых ресурсов и продуктов на их основе: Дисс. на соиск. уч. степени к.т.н. / Е.В. Савватеев– Белгород: БУПК, 2000. – С. 50–69.
3. Способ производства булочных изделий. / Савватеева Л.Ю., Савватеев Е.В., Черникова Е.И., Акинин Г.Н., Прокушев Е.Ф. - Приор. 25.01.1999. Регистр. от 10.03.2003. Бюлл. – 2000. – № 29 от 20.10.2000 и 2003. – № 7 от 10.03.2003. – 4 с.
4. Способ получения йодсодержащего продукта на основе морской капусты. П. 2171607. / Савватеев Е.В., Савватеева Л.Ю. - Приор. 1.03.2000. Регистр. 10.08.01. Бюлл. – 2001. – № 22 от 10.08.2001. – 5с.

Савватеева Людмила Юрьевна

ГОУ ВПО «Белгородский университет потребительской кооперации»
Доктор технических наук, профессор кафедры
«Товароведение продовольственных товаров»
308023, Белгород, ул. Садовая, 118а, кв. 8
Тел. (4722) 26-31-21
E-mail: food@bupk.ru

Савватеев Евгений Витальевич

ГОУ ВПО «Белгородский университет потребительской кооперации»
Доктор экономических наук, кандидат технических наук
308023, Белгород, ул. Садовая, 118а, кв. 8
Тел. (4722) 26-31-21
E-mail: food@bupk.ru

Акинин Геннадий Николаевич

ГОУ ВПО «Белгородский университет потребительской кооперации»
Соискатель ученой степени кандидата технических наук
309506, Белгородская область, г. Старый Оскол, ул. Пашкова, 44.
Тел. 8-4725-32-19-82, 8-910-741-02-44

Черникова Елена Игоревна

ГОУ ВПО «Белгородский университет потребительской кооперации»
Кандидат экономических наук, доцент,
заведующая докторантурой и аспирантурой
308023, Белгород, ул. Садовая, 116а, к. 202.
Тел. (4722) 26-49-71

УДК 664.681

Т.В. МАТВЕЕВА, А.А. ЛЕЙБА

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С КАЛЬЦИЙСОДЕРЖАЩЕЙ ДОБАВКОЙ

Целью данной работы являлось создание композиции крема сливочного профилактической направленности с увеличенным сроком хранения. В ходе исследований было установлено, что внесение мела активизированного в виде суспензии при производстве сливочного крема в количестве 1-2 % взамен сахарной пудры не ухудшает органолептических показателей, способствует обогащению его биологически доступным кальцием, увеличению срока хранения и снижению скорости процесса окисления жиров.

Ключевые слова: крем сливочный, мел активизированный, функциональные продукты, коэффициент антиокисления.

This paper reports the creation of cream for prophylactic use and increased shelf life. In the course of researches it was defined, that the application of chalk, activated in the form of suspension at cream production in a quantity of 1-2% instead of powdered sugar, does not worsen organoleptic values, contributes to cream enrichment with calcium biologically available, shelf time increase, and fat oxidation rate decrease.

Keywords: cream, activated chalk, functional produce, antioxidant factor.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры. / С.Я. Корячкина - Орел: Труд, 2006. – 496 с.
2. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие для вузов. / С.Я.Корячкина - Орел: ОрелГТУ, 2009. – 323 с.
3. Савватеева, Л.Ю. Белгородский активизированный мел – новая адаптационная пищевая добавка – антиоксиданта/ Л.Ю. Савватеева, Е.В. Савватеев, Н.В. Тихонович, С.Я.Корячкина [и др.]// Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья – 2007- №8 – С. 75-78.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 295 с.

Матвеева Татьяна Владимировна

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

Лейба Александр Александрович

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

УДК 637.521+634.1.076

А.А. ЕМЕЛЬЯНОВ, О.А. ШАЛИМОВА, Т.А. КОЗЛОВА,
К.Ю. ЗУБАРЕВА, О.С. КИРЕЕВА, И.Я. СТРОМСКАЯ

ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВТОРИЧНЫХ ОТХОДОВ ПЛОДОВОДСТВА В РАЗРАБОТКЕ РЕЦЕПТУР ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

В статье представлены результаты исследований по возможности использования высушенного цитрусового жмыха в качестве стабилизаторов и эмульгаторов фаршевой эмульсии мясных систем. Изучена возможность создания легко утилизируемых съедобных пищевых пленок, полученных из природных биополимеров в сочетании с концентрированными ягодными соками, и использование их в технологии мясных продуктов с перспективой увеличения сроков годности последних.

Ключевые слова: цитрусовый жмых, съедобные пищевые пленки, мясные продукты.

The results of studies on the possibility of using dried citrus meal as stabilizers and emulsifiers minced meat emulsion systems are presented in the article. The possibility to create easily disposed of edible food films produced from natural biopolymers in combination with concentrated berry juices, and their use in meat processing with the prospect of an increase in radiation expiration date of the latter is shown here.

Key words: citrus pomace, edible food packaging, meat products.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – М.: Колос. – 2001. – 376 с.
2. Емельянов, А. А. Сухой сок черной смородины / А. А. Емельянов, Д. А. Емельянов, О. А. Шалимова // Пищевая промышленность. – 2008. – №7. – С. 16 – 18.
4. Кириш, И. А. Упаковка мясной продукции/ И. А. Кириш // Пищевая промышленность. – 2006. – № 5. – С. 18 – 19.
5. Кудрякова, Г. Х. Биоразлагаемая упаковка в пищевой промышленности / Г. Х. Кудрякова, Л. С. Кузнецова, Е. Г. Шевченко, Т. В. Иванова // Пищевая промышленность. – 2006. – № 7. – С. 52 – 54.
6. Шалимова, О. А. Получение съедобной пищевой пленки из ягод смородины / О. А. Шалимова [и др.] // Мясные технологии. – 2009. – № 6 (78). – С. 46–47.

Емельянов Александр Александрович

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Доктор технических наук, профессор кафедры

«Автоматизированные станочные и инструментальные системы»

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

Тел. (4862) 54 14 19

E-mail: asis@ostu.ru

Шалимова Оксана Анатольевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный аграрный университет»

Кандидат биологических наук, доцент кафедры «Технологии мяса и мясных продуктов»

302019, г. Орел, ул. Генерала родина, 69, корпус 1

Тел. (4862) 76-10-21

E-mail: asis@ostu.ru

Зубарева Кристина Юрьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный аграрный университет»

Кандидат биологических наук, старший преподаватель кафедры

«Технологии мяса и мясных продуктов»

302019, г. Орел, ул. Генерала родина, 69, корпус 1

Тел. (4862) 76-10-21

E-mail: asis@ostu.ru

Киреева Ольга Сергеевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный аграрный университет»
Аспирант, ассистент кафедры «Технологии мяса и мясных продуктов»
302019, г. Орел, ул. Генерала родина, 69, корпус 1
Тел. (4862)76-10-21
E-mail: asis@ostu.ru

Стромская Ирина Яковлевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный аграрный университет»
Аспирант, ассистент кафедры «Технологии мяса и мясных продуктов»
302019, г. Орел, ул. Генерала родина, 69, корпус 1
Тел. (4862) 76-10-21
E-mail: asis@ostu.ru

УДК 664.87:635.34

М.И. ДОЖДАЛЕВА, Н.С. ЛИМАРЕВА, Т.В. КАЛАШНОВА

РАЗРАБОТКА НАУЧНО-ОБОСНОВАННОЙ РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО БАЗОВОГО ПОЛУФАБРИКАТА НА ОСНОВЕ ТОПИНАМБУРА

В настоящее время особенно актуальным направлением является разработка технологий продуктов функционального назначения на основе отечественного растительного сырья. Разработаны два вида многофункциональных базовых полуфабриката на основе топинамбура для производства широкого спектра функциональных кондитерских изделий. Для улучшения функциональных свойств разрабатываемых продуктов особое внимание стоит уделить полисахаридному комплексу, который при технологической обработке претерпевает значительные изменения. В работе определены способы технологической обработки, оптимальный температурный режим, и сорт для получения полуфабрикатов.

Ключевые слова: топинамбур, пектин, клетчатка, фруктоза, температура, технологическая обработка.

At present time a particularly urgent trend is technology development for functional food on the basis of domestic vegetable raw material. There are developed two kinds of basic multifunctional prepared food on the basis of Jerusalem artichoke for the production of a broad spectrum of functional confectionary. To improve functional properties of products under development a particular attention should be paid to a polysaccharide complex subjected to technological processing undergoes considerable changes. This paper reports the methods defined for a technological process, optimum temperature conditions and fruit sorts for prepared food to be processed.

Keywords: Jerusalem artichoke, pectin, cellulose, fructose, temperature, technological process.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Балаболкин, М.И. Диабетология. /М.И. Балаболкин.– М.: Медицина, 2000.-672 с.
2. Полякова, К.Е. Маркетинговая оценка потребностей в продуктах питания специального назначения больных сахарным диабетом / К.Е. Полякова, Т.Н. Иванова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2005. - №2-3. – С.38-39

Дождалева Мария Игоревна

ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»
Аспирант, ассистент кафедры «Товароведения и экспертизы товаров»
357500, Пятигорск, ул.40 лет Октября, 56
Тел. (918) 767-83-07, E-mail: Mashakurlaeva@mail.ru

Лимарева Наталья Сергеевна

ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»
Кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры «Товароведения и экспертизы товаров»
357500, Пятигорск, ул.40 лет Октября, 56
Тел. (918) 744-89-64, E-mail: Mashakurlaeva@mail.ru

Калашнова Татьяна Васильевна

ГОУ ВПО «Пятигорский государственный технологический университет»
Кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Товароведения и экспертизы товаров»
357500, Пятигорск, ул.40 лет Октября, 56
Тел. (909) 767-90-91, E-mail: Kalashnova_tv@mail.ru

УДК 664.002.6(075.3)

В.И. УВАРОВА

ОБ ОПЫТЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОНТЕНТ - АНАЛИЗА К ТЕКСТАМ ПО ТОВАРОВЕДЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Статья направлена на привлечение внимания специалистов, работающих в сфере товароведения продовольственных товаров, к возможности использования количественно-качественного метода анализа текстовой информации (контент-анализа) при проведении теоретических исследований. Цель проведения контент-анализа – определить интенсивность, направленность и результативность исследований в анализируемых областях товароведения

Ключевые слова: контент-анализ, методика, текст, единицы анализа, единицы счета.

This paper is aimed to the attraction of attention of specialists working in the sphere of commodity research of foodstuffs to the possibility of qualitative-quantitative method use for the analysis of text information (content-analysis) during carrying out theoretical researches. The purpose of a content-analysis fulfillment consists in the definition of intensity, trend, and effectiveness of researches in the analyzed fields of commodity research.

Key words: content-analysis, commodity research, foodstuffs.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ядов, В.А. Социологическое исследование: методология, программа, методы. / В.А. Ядов– Изд-во «Самарский университет», 1995. – С. 135.
2. Lasswell, H.D. Analysing the content of mass communication: A brief introduction. - N.Y. Prentice-Hall, 1942. – 175 p.
3. Berelson, B. Content-analysis in communication research. N.Y., 1952. – P.54

Уварова Вера Иосифовна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Кандидат философских наук, доцент, зав. лабораторией социальных технологий

302020, Россия, г. Орел, Наугорское шоссе, 29, к. 319 л

Тел. (4862) 41-98-06

E-mail: lst@ostu.ru

О.А. РЯЗАНОВА, О.О. ПИРОГОВА

К ВОПРОСУ О СИСТЕМАТИЗАЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ ПУТЕМ РАЦИОНАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ МЕТОДОВ КЛАССИФИКАЦИИ

В статье предпринята попытка классификации биологически активных добавок, которая позволяет свободно ориентироваться в их широком ассортименте различными категориям потребителей на всех этапах товародвижения. Такая детальная классификация также позволит разработать более четкую внутригрупповую систему, что послужит основанием для использования при рассмотрении и утверждении нормативной и технической документации.

Ключевые слова: биологически активные добавки к пище, классификация, классификационные признаки.

In the paper there is made an attempt of biologically active food supplement classification which should allow a simple looking-for in their broad assortment by various consumers in all stages of goods motion. Such a thorough classification should also allow elaborating a clearer intraclass system that will serve as an argument at the consideration and approval of standard and technical documentation.

Ключевые слова: biologically active food supplements, classification, classification signs.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов / М.А. Николаева. - М.: Изд-во НОРМА, 2006. - 61 с.
2. Позняковский, В. М. Пищевые и биологически активные добавки / В. М. Позняковский, А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев. - Издание 2-ое, испр. и доп. - Москва-Кемерово: Издательское объединение «Российские университеты», 2005. - 275 с.
3. Позняковский, В. М. К вопросу о терминах и определениях в области питания, ассортимента, качества и безопасности пищевых продуктов / В.М. Позняковский // Сб. научных трудов «Современные приоритеты питания, пищевой промышленности и торговли». – Москва-Кемерово, 2006. - С. 323-328
4. Исаев, В. А. О мерах по повышению значимости биологически активных добавок в программах оздоровления населения / В.А. Исаев // Нетрадиционные природные ресурсы, инновационные технологии и продукты: Сборник научных трудов. – Выпуск 17. – М.: РАЕН, 2007. - С. 98-105.
5. Тутельян, В. А. Питание и здоровье человека / В.А. Тутельян// II Международный фестиваль «Лекарства с прилавка», Конгресс «Здоровье без рецептов». – М.: ЦМТ, 1997. – С.154-155
6. Резниченко, И. Ю. К вопросу о классификации пищевых концентратов функционального назначения / И.Ю.Резниченко, И. А. Драгунова, В.М. Позняковский // Пищевая промышленность. - № 12. – М., 2007. – С. 51-52
7. Рязанова, О.А. Классификация биологически активных добавок к пище из морского сырья / О.А. Рязанова, Н.Н. Ковалев // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – № 1. – М., 2009. – С. 56-58
8. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В.В. Шевченко- М.: Изд-во ИНФРА-М, 2001 - С. 8.

Рязанова Ольга Александровна

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

Пирогова Оксана Олеговна

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

УДК 539.16:631.8

О.А. ПЧЕЛЕНОК

ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОТЕКТОРНЫХ СВОЙСТВ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ВЕРМИКОМПОСТА ОТ ТИПА ПОЧВ И ВОЗДЕЛЫВАЕМЫХ КУЛЬТУР

Статья посвящена актуальной на сегодняшний день проблеме загрязнения окружающей среды радионуклидами и тяжелыми металлами. Приведены агроэкологические характеристики различных субстратов. Произведена оценка протекторных свойств различных видов вермикомпоста, полученных из лузги семян, динамика влияния их внесения на подвижности свинца и никеля, а так же концентрацию подвижных форм ^{137}Cs в почве. Показана целесообразность применения коэффициента биологической концентрации при оценке протекторных свойств различных видов субстратов.

Ключевые слова: радиоактивное загрязнение, субстрат, растительная продукция, вермикомпост.

The paper reports the issue of the day of environment pollution with radionuclides and heavy metals. There are shown agri-ecological properties of various substratums. The estimate of protective capacities of various vermicompost types obtained from husk is carried out. Influence dynamics of their application on lead and nickel mobility, and also the concentration of mobile forms of Cs^{137} in a soil is shown. The expediency of biological concentration factor application at the estimation of protective properties of various substratums is revealed.

Keywords: radioactive contamination, substratum, vegetable produce, vermicompost.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ершов, В.А. Агроэкология / В.А. Ершов, М.П. Алексахин, А.В. Голубев– М.: Колос, 2000.- 536 с.
2. Способ получения вермикомпоста // Громова В.С., Ткаченко О.А. - Патент на изобретение № 2205815, МКИ А 01 К 67/033, - опубл. 10.06.2003, Бюл. № 16 – 4 с.
3. Кузнецов, А.В. Радионуклиды в системе почва-растение/ А.В. Кузнецов// Влияние средств химизации на радиоактивность почв сельскохозяйственных угодий и возделываемых растений.- М.: ЦИНАО, 1984.- С. 3-12.
4. Садовникова, Л.К. Показатели загрязнения почв тяжелыми металлами и неметаллами в почвенном мониторинге/ Л.К.Садовникова, Н.Г. Зырин // Почвоведение – 1985. - № 10 –С. 84-89

Пчеленок Ольга Анатольевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент,

заведующая кафедрой «Охрана труда и окружающей среды»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе 29

Тел. (4862) 76-14-39

E-mail: bgdgtu@mail.ru

УДК 543.544.52 + 664.951.014:577.112

И.Н. ЗАГУРСКИЙ, М.Ю. ВЕРИЖНИКОВА, А.В. ШВАЯКОВА

ЖИДКОСТНАЯ ХРОМОТОГРАФИЯ КАК МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ БИОГЕННЫХ АМИНОВ

В настоящее время проблема загрязнения пищевых продуктов биогенными аминами становится актуальной, т.к. эти вещества могут образовываться в продукте естественным путем и вызывать токсический эффект. Нормирование содержания этих веществ в продуктах заставляет рассматривать различные методы их определения, наиболее эффективным из которых является жидкостная хроматография.

Ключевые слова: амины, хроматография

Currently, the problem of food contamination with biogenic amines becomes relevant, because these substances can be formed in the product in a natural way and cause toxic effects. Normalize the content of these substances in foods makes to consider different methods of determining the most effective of which is liquid chromatography.

Key words: amines, chromatography

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 53149-2008. Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии – Введ. 2010-01-01– М.: Изд-во стандартов, 2010. - 8с.
2. Биогенные амины - природные токсиканты и загрязнители [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.medkurs.ru/meal/foodstuff/section2234/12731.html>
3. Биогенные амины. Серотонин. Адреналин. Норадреналин. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://medicalplanet.su/Patfiz/120.html>
4. Азотсодержащие соединения - производные аминокислот [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.biochemistry.ru/biohimija_severina/B5873Part75-512.html
5. Капиллярная хроматография [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.xumuk.ru/encyklopedia/1851.html>
6. Жидкостная хроматография [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.eurolab.ru/zhidkostnaya_hromatografija
7. Беккер Ю. Хроматография. Инструментальная аналитика. Методы хроматографии и капиллярного электрофореза / Ю. Беккер - Москва: Техносфера, 2009. – 472 с.

Загурский Иван Ничеславович

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Химия»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-92, E-mail: chemistry@ostu.ru

Верижникова Марина Юрьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Студент 3 курса специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»
302040, г. Орел, ул. М. Горького, д. 60, кв.74
Тел. 89536112811, E-mail: marida555@rambler.ru

Шваякова Анна Владимировна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»
Студент 3 курса специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. 89803677777, E-mail: anna_shayakova@mail.ru

ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УДК 637.141.4+339.138

А.П. СИМОНЕНКОВА

ВЗБИТЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ – ПЕРСПЕКТИВЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В статье приведены маркетинговые исследования рынка взбитых молочных продуктов, проанализирована структура ассортимента, торговые марки и производители. Исследованы потребительские предпочтения и мотивации при выборе, дана оценка респондентами качества взбитых молочных продуктов. Определены потенциальные возможности взбитых молочных продуктов, обогащенных комплексом физиологически функциональных ингредиентов.

Ключевые слова: взбитые молочные продукты, маркетинговые исследования, производители взбитых молочных десертов, структура ассортимента, анализ потребительских предпочтений.

In the paper the whipped dairy produce market researches are shown, trade marks, producers and assortment structure are analyzed. The consumers' preferences and choice motivations are investigated. The estimate to respondents of whipped dairy produce quality is given. The possibilities of whipped dairy produce enriched with the complex of physiologically functional ingredients are defined.

Keywords: whipped dairy produce, marketing researches, producers of whipped dairy produce, assortment structure, analysis of consumers' preferences.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гуляев-Зайцев, С.С. Взбитые молочные десерты и способы их изготовления: Обзорная информация / С.С. Гуляев-Зайцев, Кононович Н.Г., Ильяшенко Т.И., Полищук Г.Е. – М.: АгроНИИТЭИММП, 1987. – 32 с.
2. Димитриева, С. Е. Исследование и разработка технологии взбитых продуктов на молочно-белковой основе: Дис. ... кандидата технических наук: 05.18.04. / С. Е. Димитриева.– Москва, 2007. – 134 с.
3. Остроумова, Т.Л. Новые виды взбитых продуктов / Т.Л. Остроумова, Е.Ю. Агаркова, Е.Л. Иванцова // Молочная промышленность. – 2004. – № 9. – С. 41-42.
4. Просеков, А.Ю. Физико-химические основы получения пищевых продуктов с пенной структурой: Монография / А.Ю. Просеков. - Кемерово, 2001. – 172 с.

Симоненкова Анна Павловна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

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

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

Тел.(4862) 41-98-99

E-mail: jkctcz190483@mail.ru

О.В. ЕВДОКИМОВА

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ: ПРЕДПОСЫЛКИ ФОРМИРОВАНИЯ РЫНКА И ПРОБЛЕМЫ ПРОДВИЖЕНИЯ

Необходимость разработки и внедрения на потребительский рынок функциональных пищевых продуктов связано с отклонением от функциональных норм потребления пищевых, в том числе биологически активных веществ. В статье приведены факторы, влияющие на процессы восприятия потребителями функциональных продуктов питания, повышающие эффективность взаимодействия с потребителем. Разработана модель латентной переменной, позволяющая определить отношение руководителей к внедрению функциональных пищевых продуктов в производство.

Ключевые слова: функциональные пищевые продукты, потребительский рынок.

In the paper the attempt to estimate the situation in a grocery market of the Kemerovo Region is undertaken. The positive trends in the progress of the region and a number of unsolved problems preventing from a more dynamic development of the regional grocery market are considered.

Ключевые слова: grocery market, Kemerovo Region, progress trends.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Авцын, А.П. Микроэлементозы человека / А.П. Авцын, А.А. Жаворонков, М.А. Риш, Л.С. Строчкова. – М.: Медицина, 1991. – 496 с.
2. Арамбевела, М.К.Дж. Оценка степени поступления кадмия и свинца в организм человека с растительной пищей в республике Шри-Ланка : дис.канд. биол. наук/М.К. Дж. Арамбевела.- М, 2001. - 135 с.
3. Бабенко, Г.А. Злокачественный рост, металлы и хелатирующие агенты / Г.А. Бабенко// Биологическая роль микроэлементов. - М, 1983. - С. 170-179.
4. Бондарев, Л.Г. Микроэлементы – благо и зло / Л.Г. Бондарев - М.: Знание, 1984. - 44 с.
5. Буштуева, К.А. Методы и критерии состояния здоровья населения в связи с загрязнением окружающей среды / К.А. Буштуева., И.С. Случанко. - М., 1979.- С.11-23.
6. Гуккаев, В.Б. Торговые операции неспециализированных организаций: правила торговли, бухгалтерский учет и налогообложение.- М.: Налоговый вестник, 2008.- 3с.
7. Иванова, Т.Н. Динамика открываемости токсичных элементов в молоке и молочной продукции, производимой в Орловской области / Т.Н. Иванова, Л.А. Гущина, З.П. Подкопаева// Безопасность жизнедеятельности. – 2001. - №6.- С. 26-32
8. Иванова, Т.Н. Содержание токсичных элементов в некоторых видах растительного сырья / Т.Н. Иванова, А.А. Павловская, В.М. Кузьмин// Гигиена и санитария. – 1997. – №1. – С.21-23.
9. Каракис, К.Д. Механизмы поступления некоторых тяжелых металлов в растения / К.Д. Каракис, И.Б.Рудакова// Микроэлементы в обмене веществ и продуктивности растений. – Киев: Наукова думка, 1984. – С. 37-43.
10. Минеев, В.Г. Тяжелые металлы и окружающая среда в условиях современной интенсивной химизации. Сообщение 1 .Кадмий / В.Г. Минеев, А.И. Макарова, Т.А. Тришина// Агрехимия. – 1981. – №5 – С. 146-155.
11. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР. Министерство здравоохранения СССР. - М., 1991.- 43 с.
12. Приходченко, О.А. Инновационный продукт: особенности его восприятия потребителем / О.А. Приходченко.- ЭКО, 2007. – С. 173-186.
13. Салимжанов, И.К. Качество продуктов питания и ценообразование / И.К. Салимжанов// Финансы., – 2007. – №1.– С. 63-66.
14. Скальный, А.В. Микроэлементозы человека (диагностика и лечение) / А.В. Скальный. - М.: Научный мир, 1999. – 96 с.
15. Тутельян, В.А. Биологически активные добавки в питании человека (оценка качества и безопасности, эффективность, характеристика, применение в профилактической и клинической медицине). / В.А. Тутельян, Б.П. Суханов, А.Л. Австриевских, В.М. Поздняковский. - Томск: Издательство НТЛ, 1999. – 296 с.
16. Тутельян, В.А. Биологически активные добавки в профессиональном и лечебном питании. Эволюция взглядов и подходов. // Биологически активные добавки к пище и проблемы здоровья семьи: Материалы V Международного симпозиума. – Красноярск, 2001. – С. 3-5.
17. Яковец, Ю.В. Стратегия научно-инновационного прорыва / Ю.В. Яковец// Экономист. – 2002. – №5. – С. 3-20.

18. Яновский, А.М. Как вывести на рынок новый товар / А.М. Яновский// Пищевая промышленность. – 2004. – №3. – С. 16-17.

Евдокимова Оксана Валерьевна

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

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

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862)762957, (4862)419899

E-mail: ivanova@ostu.ru

УДК 332.145

Н.В. КУДРЕВАТЫХ

ОЦЕНКА РАЗВИТИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

В статье предпринята попытка оценки ситуации на продовольственном рынке Кемеровской области. Рассмотрены положительные тенденции развития области и ряд нерешенных проблем, препятствующих более динамичному развитию регионального продовольственного рынка.

Ключевые слова: продовольственный рынок, Кемеровская область, оценка.

In the paper the attempt to estimate the situation in a grocery market of the Kemerovo Region is undertaken. The positive trends in the progress of the region and a number of unsolved problems preventing from a more dynamic development of the regional grocery market are considered.

Ключевые слова: grocery market, Kemerovo Region, progress trends.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Российский статистический ежегодник 2009, 2010: стат. Сб. / Госкомстат России. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gks.ru>
2. Кузбасс 2009. Статистический ежегодник. [Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://www.kemerovostat.ru/bgd/EJEGOD/Main.htm>
3. Департамент потребительского рынка и предпринимательства Кемеровской области. [Электронный ресурс] – Режим доступа: – http://dprpko.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=25&Itemid=151

Кудреватых Наталья Владимировна

ГОУ ВПО «Кузбасский государственный технический университет»

Старший преподаватель кафедры «Финансы и кредит»

650000, г. Кемерово, ул. Дзержинского, 9, к. 2109, 2100

Тел. 8-903-941-01-20

E-mail: knv.fk@yandex.ru

УДК 641.563

А.Б. САПРЫКИНА

ОПЫТ ВНЕДРЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЛАСТНОГО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО ОБЩЕСТВА «СОЮЗ ОРЛОВЩИНЫ» ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В статье рассмотрены результаты деятельности областного потребительского общества, опыт внедрения на предприятиях общества функциональных пищевых продуктов. Обозначены приоритетные направления развития производства в потребительской кооперации.

Ключевые слова: функциональные пищевые продукты, потребительская кооперация.

The article reviewed the results of the Regional Consumer's Cooperation, the implementation experience on enterprise society functional foods. Priority areas of development are designated in the production of consumer cooperation.

Key words: functional foods, consumer cooperatives.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Концепция развития потребительской кооперации Российской Федерации до 2015 года. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rus.coop/union/91610/91611>

Сапрыкина Анна Борисовна

ОПО «Союз Орловщины»

Начальник отдела кооперативной промышленности

302001, г. Орел, пер. Воскресенский, 14

Тел. (4862) 55-83-71

E-mail: info@so.gras.oryol.ru

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 338.33 [637.1:658.628.011.1

С.Ю. ЗОМИТЕВ

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО АССОРТИМЕНТА В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В статье исследована структура и состав ассортиментного ряда товаров отечественной молочной промышленности. Выявлены тенденции развития производственного ассортимента.

Ключевые слова: *ассортимент, молочная промышленность, продуктовые инновации.*

The paper studied the structure and composition of the product range of goods of domestic dairy industry. Tendencies of development of product are ranged.

Keywords: *assortment, dairy industry, product innovation.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Зобкова З.С. Настоящее и будущее цельномолочного производства // Молочная промышленность. – 1999. – №12. – С.8-12.
2. Харитонов В.Д. Основные тенденции развития отрасли // Молочная промышленность. – 1999. – №10. – С.2-3.
3. Серегин С.Н., Ишевская А.А. Молочная промышленность 2007 г. – от стабилизации к росту через инновационные технологии // Молочная промышленность. – 2007. – №3. – С.17-18.

Зомитев Станислав Юрьевич

ГОУ ВПО «Орловский государственный технический университет»

Аспирант кафедры «Экономика и менеджмент»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 54-06-58

E-mail: sz_mail@inbox.ru

УДК 330.34.011

С.К. ЧИНАЗИРОВА, В.Ю. АРХИПОВ

ИННОВАЦИОННАЯ СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

Определены возможные сценарии развития экономики Республики Адыгея, такие как инерционный, оптимистический и инновационный. Представлены результаты прогнозных расчетов по этим трем сценариям.

Ключевые слова: сценарное прогнозирование, интенсификация, инновации, инвестиции, региональная экономика.

The possible scenarios for the economy of the Republic of Adygea, such as circular, an optimistic and innovative. The results of predictive calculations for these three scenarios

Key words: scenario forecasting, intensification, innovation, investment, regional economy.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.gks.ru>
2. Владимирова, Л. П. Прогнозирование и планирование в условиях рынка: Учебное пособие. / Л.П. Владимирова - М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2000. - 308 с.

Чиназирова Светлана Казбековна

ГОУ ВПО «Адыгейский государственный университет»
Кандидат экономических наук, доцент кафедры «Экономики и управления»
385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 208
Тел. (8772) 570273
E-mail: kuevmgtu@rambler.ru

Архипов Владимир Юрьевич

ГОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет»
Аспирант кафедры финансов и кредита
352700, г. Майкоп, ул. Первомайская, д. 191
Тел. (8772) 521155
E-mail: kuevmgtu@rambler.ru

Уважаемые авторы!

Просим Вас ознакомиться с основными требованиями к оформлению научных статей

- Объем материала, предлагаемого к публикации, измеряется страницами текста на листах формата А4 и содержит от 3 до 7 страниц; все страницы рукописи должны иметь сплошную нумерацию.
- Статья предоставляется в 1 экземпляре на бумажном носителе и в электронном виде (по электронной почте или на любом электронном носителе).
- В одном сборнике может быть опубликована только **одна** статья **одного** автора, включая соавторство.
- Статьи должны быть набраны шрифтом Times New Roman, размер 12 pt с одинарным интервалом, текст выравнивается по ширине; абзацный отступ – 1,25 см, правое поле – 2 см, левое поле – 2 см, поля внизу и вверху – 2 см.
- Название статьи, а также фамилии и инициалы авторов обязательно дублируются на английском языке.
- К статье прилагается аннотация и перечень ключевых слов на русском и английском языке.
- Сведения об авторах приводятся в такой последовательности: Фамилия, имя, отчество; учреждение или организация, ученая степень, ученое звание, должность, адрес, телефон, электронная почта.
- В тексте статьи желательно:
 - не применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
 - не применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
 - не применять произвольные словообразования;
 - не применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами.
- Сокращения и аббревиатуры должны расшифровываться по месту первого упоминания (вхождения) в тексте статьи.
- **Формулы** следует набирать в редакторе формул Microsoft Equation 3.0. **Формулы, внедренные как изображение, не допускаются!**
- **Рисунки** и другие иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые.
- Подписи к рисункам (полужирный шрифт курсивного начертания 10 pt) выравниваются по центру страницы, в конце подписи точка не ставится:

Рисунок 1 – Текст подписи

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

Плата с аспирантов за опубликование статей не взимается.

Адрес учредителя:

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

Адрес редакции:

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

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

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

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