

Содержание

Научные основы пищевых технологий

Корячкин В.П., Гончаровский Д.А. Научное обоснование рациональной рецептуры инновационных коэкструдированных изделий	3
Власова К.В., Голышева А.В., Царева Н.И. Разработка технологии соусов с мукой из семян бахчевых	10
Кузнецова Е.А., Алехина Ю.И., Зомитев В.Ю., Парамонов И.Н. Исследование комплексообразования Cd^{2+} и Ni^{2+} лигандами группы хиназолил-формазанов	18
Полякова Е.Д., Демина Е.Н. Использование гидролизованного кукурузного глютена в пищевых технологиях	25
Горлов И.Ф., Шалимова О.А., Комарова Ю.В. Влияние качественного состава рационов на биохимические и функционально-технологические свойства свинины	31

Продукты функционального и специализированного назначения

Шарипова Т.В., Мандро Н.М., Денисович Ю.Ю. Биологические испытания мясо-растительных полуфабрикатов на лабораторных животных	37
Ганина В.И., Рогожина Т.Н., Борисова Л.А., Гуцина Е.А. Экспертиза качества биоряженки для профилактического питания	43
Корнен Н.Н. Технология получения биологически активной добавки из семян винограда	49

Товароведение пищевых продуктов

Симоненкова А.П. Показатели потребительских свойств чечевицы и ингибиторы протеаз комбинированных молоко-содержащих продуктов с её использованием	55
Заворохина Н.В., Позняковский В.М. Дуальная классификация безалкогольных напитков на основе классических товароведных подходов и анализа потребительских мотиваций	61
Гащенко В.П. Подтверждение соответствия продукции требованиям технических регламентов в условиях вступления России в ВТО и введения регламентов Таможенного союза	67

Исследование рынка продовольственных товаров

Кочергина В.Д. Реализация государственной политики в сфере рынка хлеба и хлебобулочных изделий как сегмента потребительского рынка Орловской области	72
Черепнина Л.В., Клепов Р.Е., Семьеишкина Е.О. Современное состояние и перспективы развития рынка хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности	77
Котова Т.В., Петрик Н.А. Анализ потребительских предпочтений при выборе энергетических напитков	83
Евдокимова О.В., Бутенко И.В., Курнакова О.Л. Региональные аспекты и тенденции динамики уровня потребления молочных продуктов	88

Экономические аспекты производства продуктов питания

Скоблякова И.В., Власова М.А. Современные технологии бенчмаркинга в инновационной деятельности предприятий пищевой промышленности	94
Никитин С.А., Парахина Л.В. Управление ресурсосбережением на предприятиях пищевой промышленности с использованием системы бюджетирования	99
Измалкова С.А., Бахтина С.С. Ключевые принципы формирования технологических платформ для целей инновационного развития региональных промышленных систем	106
Головина Т.А., Авдеева И.Л. Методика оценки зависимостей количественных и качественных параметров управления затратами на предприятиях пищевой промышленности	112

Редакционный совет:

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

Редколлегия:

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

Заместители главного редактора:

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

Члены редколлегии:

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

Ответственный за выпуск:

Новицкая Е.А.

Адрес редакции:

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

Зарег. в Федеральной службе

по надзору в сфере связи,
информационных технологий
и массовых коммуникаций.
Свидетельство: ПИ № ФС77-47349
от 03.11.2011 года

Подписной индекс 12010

по объединенному каталогу
«Пресса России»

© Госуниверситет - УНПК, 2012

Editorial council:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Editorial Committee

Editor-in-chief

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

Editor-in-chief Assistants:

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

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

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

Members of the Editorial Committee

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Responsible for edition:

Novitskaya E.A.

Address

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

Journal is registered in Federal Service for Supervision in the Sphere of Telecom, Information Technologies and Mass Communications.
The certificate of registration
ПН № ФС77-47349 from 03.11.2011

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

© State University-ESPC, 2012

Contents

Scientific basis of food technologies

Koryachkin V.P., Goncharovskiy D.A. Background of rational recipe of innovation coextruded products	3
Vlasova K.V., Golysheva A.V., Tsareva N.I. Working out of technology of sauces with the flour from melon seeds	10
Kuznetsova E.A., Alekhina Yu.I., Zomitev V.Yu., Paramonov I.N. Study of complex formation of Cd²⁺ and Ni²⁺ by ligands of hinazolil-formazans group	18
Polyakova E.D., Demina E.N. Application of hydrolyzed corn gluten in food technology	25
Gorlov I.F., Shalimova O.A., Komarova Yu.V. The influence of qualitative composition of the diet on biochemical and functional and technological properties of pork	31

Products of functional and specialized purpose

Sharipova T.V., Mandro N.M., Denisovich Yu.Yu. Biological tests meat vegetative semi-finished for laboratory animals	37
Ganina V.I., Rogozhina T.N., Borisova L.A., Gushchina E.A. Quality examination of bioryazhenka for profilactic supplement	43
Kornen N.N. Technology of biologically active additives from seeds of grapes	49

The study of merchandise of foodstuffs

Simonenkova A.P. Indicators of consumer properties of lentils and protease inhibitors combined dairy products with the use of	55
Zavorokhina N.V., Poznyakovskiy V.M. Dual classification of soft drinks on the basis classical the merchandizing the approaches and analysis of consumer motivations ..	61
Gashenko V.P. Confirmation of product compliance with requirements of technical regulations in conditions of Russia joining to WTO and applying of Custom union regulations	67

Market study of foodstuffs

Kochergina V.D. Realization of state policy in the sphere of bread and bakery products market as segment of Orel region consumer market	72
Cherepnina L.V., Kljopov R.E., Semieshkina E.O. Modern sosotyaniye and prospects of development of the market of bakery products of the increased food value	77
Kotova T.V., Petrik N.A. Consumer preferences in choosing energy beverages	83
Evdokimova O.V., Butenko I.V., Kurnakova O.L. Regional aspects and tendencies of dynamics of the consumption level of dairy products	88

Economic aspects of production and sale of foodstuffs

Skoblyakova I.V., Vlasova M.A. Modern technology innovation benchmarking in food processing company	94
Nikitin S.A., Parahina L.V. Management of the cost-effective use of resources at the enterprises of the food industry with use of system of budgeting	99
Izmalkova S.A., Bachtina S.S. Key principles of formation technology platform for innovation development of regional industrial systems	106
Golovina T.A., Avdeeva I.L. Technique of the assessment of dependences of quantitative and qualitative parameters of management of expenses at the enterprises of the food industry	112

УДК 664.659

В.П. КОРЯЧКИН, Д.А. ГОНЧАРОВСКИЙ

НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ РАЦИОНАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЫ ИННОВАЦИОННЫХ КОЭКСТРУДИРОВАННЫХ ИЗДЕЛИЙ

В статье представлено научное обоснование выбора рационального содержания экструзионного кукурузного крахмала в рецептуре жировой начинки коэкструдированных изделий на основе экспериментальных исследований, проведенных фундаментальными методами капиллярной и ротационной вискозиметрии. Внесение экструзионного кукурузного крахмала изменяет вязкость жировой начинки и влияет на процесс сдвигового течения в канале формирующего инструмента экструдера.

Ключевые слова: *экструзионный кукурузный крахмал, коэкструдированные изделия, коэкструзия, жировая начинка.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гончаровский, Д.А. Совершенствование формирующего инструмента экструдеров для производства коэкструдированных изделий с начинкой: 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»: автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Дмитрий Александрович Гончаровский; [Воронежский гос/ ун-т инженерных технологий]. – Воронеж, 2012. – 20 с.

2. Корячкин, В. П. Реологические свойства жировой начинки с облепиховым шротом для кондитерских изделий / В. П. Корячкин // Современные наукоемкие технологии. – 2004. – № 2. – С.11–17.

Корячкин Владимир Петрович

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Машины и аппараты пищевых производств»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 55-11-87
E-mail: mapp@ostu.ru

Гончаровский Дмитрий Александрович

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

V.P. KORYACHKIN, D.A. GONCHAROVSKIY

BACKGROUND OF RATIONAL RECIPE OF INNOVATION COEXTRUDED PRODUCTS

The article provides the scientific rationale of choice of rational content of extrusion corn starch in the recipe of fatty toppings extruded products based on experimental studies were conducted by fundamental method of capillary and rotary viscometer. Adding extrusion corn starch changes viscosity of fatty toppings and affects at shear flow process in forming tool extruder channel.

Keywords: *extrusion corn starch, co-extruded products, co-extrusion, fatty toppings.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Goncharovskij, D.A. Sovershenstvovanie formujuwego instrumenta jekstruderov dlja proizvodstva kojekstrudirovannyh izdelij s nachinkoj: 05.18.12 «Processy i apparaty piwevyh proizvodstv»: avtoref. dis. na soisk. uchen. step. kand. tehn. nauk / Dmitrij Aleksandrovich Goncharovskij; [Voronezhskij gos/ un-t inzhenernyh tehnologij]. – Voronezh, 2012. – 20 s.

2. Korjachkin, V. P. Reologicheskie svojstva zhirovoj nachinki s oblepivovym shrotom dlja konditerskih izdelij / V. P. Korjachkin // Sovremennye naukoemkie tehnologii. – 2004. – № 2. – S.11–17.

Koryachkin Vladimir Petrovich

State University-Education-Science-Production Complex

Doctor of technical sciences, professor, head of the department

«Machinery and equipment for food industries»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 55-11-87

E-mail: mapp@ostu.ru

Goncharovskiy Dmitry Aleksandrovich

State University-Education-Science-Production Complex

Senior lecturer at the department of

«Machinery and equipment for food industries»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 55-11-87

E-mail: mapp@ostu.ru

УДК 641.887.022.3

К.В. ВЛАСОВА, А.В. ГОЛЫШЕВА, Н.И. ЦАРЕВА

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СОУСОВ С МУКОЙ ИЗ СЕМЯН БАХЧЕВЫХ

Семена бахчевых богаты белками, пищевыми волокнами, витаминами, микро- и макроэлементами, но в пищевой промышленности используются не в полной объеме. Были исследованы эмульгирующие свойства муки семян тыквы, кабачка, патиссона, арбуза и дыни. В ходе проведения исследования были разработаны технологии сладкого молочного соуса с мукой из семян дыни и горчичной заправки с мукой из семян арбуза, отличающиеся улучшенными органолептическими свойствами, богатые витаминами и минеральными веществами.

Ключевые слова: соусы, семена бахчевых, эмульгирующие свойства.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2007. – 680 с.
2. Добрынина, Е.С. Разработка новых рецептур соусов и дрессингов функционального назначения / Е.С. Добрынина, И.В. Мацейчик, О.И. Ломовский, Н.Ф. Бейзель // Пищевая промышленность. – 2010. – №8. – С. 12-13.
3. Елисеева, Н.Е. Майонезы и соусы, содержащие пищевые волокна из овсяной муки / Н.Е. Елисеева, А.П. Нечаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2008. – №7. – С. 66-67.
4. Франко, Е.П. Семена дыни – перспективный источник растительных масел / Е.П. Франко // Известия вузов. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3. – С.15-17.

Власова Кристина Владимировна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры
«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел: 8-920-811-89-98
E-mail: vlasova_kv81@mail.ru

Голышева Анна Викторовна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Студент направления подготовки 260800.68
«Технология продукции и организация общественного питания»
302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. 8-953-619-84-09
E-mail: turizm@ostu.ru

Царева Наталья Ивановна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма»
302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-61
E-mail: tsarevani@mail.ru

K.V. VLASOVA, A.V. GOLYSHEVA, N.I. TSAREVA

WORKING OUT OF TECHNOLOGY OF SAUCES WITH THE FLOUR FROM MELON SEEDS

Melon seeds are protein-rich, food fibers, vitamins, micro and macrocells, but in the food industry are used not in full volume. Emulsion properties of a flour of seeds of a pumpkin, a vegetable marrow, a bush pumpkin, a water-melon and a melon were investigated. During carrying out research technologies of sweet dairy sauce with a flour from seeds of a melon and mustard filling with a flour from the water-melon seeds, differing the improved organoleptic properties, vitamin-rich and mineral substances were developed.

Keywords: *sauces, melon seeds, emulsion properties.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Zdobnov, A.I. Sbornik receptur bljud i kulinarnyh izdelij / A.I. Zdobnov, V.A. Cyganenko. – M.: «IKTC «Lada», K.: «Izdatel'stvo «Arij», 2007. – 680 s.
2. Dobrynina, E.S. Razrabotka novyh receptur sousov i dressingov funkcional'nogo naznachenija / E.S. Dobrynina, I.V. Macejchik, O.I. Lomovskij, N.F. Bejzel' // Piwevaja promyshlennost'. – 2010. – №8. – S. 12-13.
3. Eliseeva, N.E. Majonezy i sosy, sodержavie piwevye volokna iz ovsjanoj muki / N.E. Eliseeva, A.P. Nechaev // Hranenie i pererabotka sel'hozsyr'ja. – 2008. – №7. – S. 66-67.
4. Franko, E.P. Semena dyni – perspektivnyj istochnik rastitel'nyh masel / E.P. Franko // Izvestija vuzov. Piwevaja tehnologija. – 2009. – № 2-3. – S.15-17.

Vlasova Kristina Vladimirovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, senior lecturer at the department of
«Technology and organization catering, hotel industry and tourism»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. 8-920-811-89-98
E-mail: vlasova_kv81@mail.ru

Golysheva Anna Viktorovna

State University-Education-Science-Production Complex
The student of training areas 260800.68
«Technology of production and the arrangement of public catering»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. 8-953-619-84-09
E-mail: turizm@ostu.ru

Tsareva Natalia Ivanovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Technology and organization catering, hotel industry and tourism»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-61
E-mail: tsarevani@mail.ru

УДК 614.7:633.1-074

Е.А. КУЗНЕЦОВА, Ю.И. АЛЕХИНА, В.Ю. ЗОМИТЕВ, И.Н. ПАРАМОНОВ

ИССЛЕДОВАНИЕ КОМПЛЕКСООБРАЗОВАНИЯ Cd^{2+} И Ni^{2+} ЛИГАНДАМИ ГРУППЫ ХИНАЗОЛИЛ-ФОРМАЗАНОВ

Приведены результаты спектрофотометрического исследования оптической плотности комплексных соединений тяжелых металлов Cd^{2+} и Ni^{2+} с лигандами группы хиназолил-формазанов, позволившие выявить хиназолил-формазан, содержащий метильный радикал – (CH_3) , спектр комплексных соединений которого с изучаемыми металлами обладал большей интенсивностью поглощения по сравнению с остальными формазанами. Гистохимическим методом определены места локализации образованных комплексов с металлами на поверхности клеточных структур (в частности клеточных стенок).

Ключевые слова: *комплексобразование, хиназолил-формазаны, тяжелые металлы, зерно пшеницы.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Барсукова, В.С. Устойчивость растений к тяжелым металлам. Аналитический обзор / В.С. Барсукова. – Новосибирск: Институт почвоведения и агрохимии, 1997. – 63 с.
2. Taylor, G.J. Exclusion of metals from the sumplasm: a possible mechanism of metal tolerance in higher plants / G.J. Taylor // J. of Plant Nutr. – 1987. – № 16. – p.1213-1222.
3. Nordberg, G. Human cadmium exposure in the general environment and related health risks a review / G. Nordberg // Sources of cadmium in the Environment. Organisation for Economic Co – operation and Development. – Paris. – 1996. – p. 94-104.
4. Кузнецова, Е.А. Повышение безопасности зерна злаковых культур путем комплексной обработки ферментным препаратом Ксибетен и формазаном / Е.А. Кузнецова, Ю.А. Седов, Ю.И. Алехина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. – № 3(8). – С. 61-67.

Кузнецова Елена Анатольевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
 Доктор технических наук, доцент, заведующий кафедрой «Химия и биотехнология»
 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
 Тел: (4862) 41-98-92
 E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Алехина Юлия Ивановна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
 Аспирант кафедры «Химия и биотехнология»
 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
 Тел. (4862) 41-98-92
 E-mail: Juli_alehina@mail.ru

Зомитев Владислав Юрьевич

Национальный исследовательский университет «МЭИ»
 Магистр направления подготовки 210100.68 «Электроника и наноэлектроника»
 111250, Москва, Е-250, ул. Красноказарменная, 14
 Тел: 8-985-134-46-74
 E-mail: vzbosss@mail.ru

Парамонов Иван Николаевич

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

E.A. KUZNETSOVA, Y.I. ALEKHINA, V.YU. ZOMITEV, I.N. PARAMONOV

STUDY OF COMPLEX FORMATION OF Cd^{2+} AND Ni^{2+} BY LIGANDS OF HINAZOLIL-FORMAZANS GROUP

The results of spectrophotometric analysis of the optical density of the complex heavy metals compounds consist of Cd^{2+} and Ni^{2+} with ligands of hinazolil-formazans are shown. This compounds allowed to revealed hinazolil-formazan containing methyl radical – (CH₃), which spectrum of the complex compounds with studying metals had a higher intensity of absorption compared to the rest of formazans. Localization of formed complexes with metals on the surface of cell structures (eg cell walls) is defined by histochemical method.

Keywords: complex formation, hinazolil-formazan, heavy metals, grain of wheat.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Barsukova, V.S. Ustojchivost' rastenij k tjazhelym metallam. Analiticheskij obzor / V.S. Barsukova. – Novosibirsk: Institut pochvovedenija i agrohimii, 1997. – 63 s.
2. Taylor, G.J. Exclusion of metals from the sumplasm: a possible mechanism of metal tolerance in higher plants / G.J. Taylor // J. of Plant Nutr. – 1987. – № 16. – p. 1213-1222.
3. Nordberg, G. Human cadmium exposure in the general environment and related health risks a review / G. Nordberg // Sources of cadmium in the Environment. Organisation for Economic Co – operation and Development. – Paris. – 1996. – p. 94-104.
4. Kuznecova, E.A. Povyshenie bezopasnosti zerna zlakovyh kul'tur putem kompleksnoj obrabotki fermentnym preparatom Ksibeten i formazanom / E.A. Kuznecova, Ju.A. Sedov, Ju.I. Alehina // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh piwevyh produktov. – 2011. – № 3(8). – S. 61-67.

Kuznetsova Elena Anatolievna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of technical science, assistant professor,
head of the department «Chemistry and Biotechnology»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-92
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Alekhina Yulia Ivanovna

State University-Education-Science-Production Complex
Post-graduate student at the department of «Chemistry and Biotechnology»
chief engineer of research testing laboratory
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Phone (4862) 41 98 87
E-mail: Juli_alehina@mail.ru

Zomitev Vladislav Yuryevich

National Research University «Moscow Power Engineering Institute»
Master direction of training 210100.68 «Electronics and nanoelectronics»
111250, Moscow, E-250, ul. Krasnokazarmennaya, 14
Tel. 8-985-134-46-74
E-mail: vzbosss@mail.ru

Paramonov Ivan Nikolaevich

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

УДК 664+637.524]:[633.15:577.112.827]:66.094.941.094.7

Е.Д. ПОЛЯКОВА, Е.Н. ДЕМИНА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГИДРОЛИЗОВАННОГО КУКУРУЗНОГО ГЛЮТЕНА В ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ

Для расщепления кукурузного глютена рассмотрены несколько вариантов гидролиза с использованием кислых или основных катализаторов, которые разрешены для применения в пищевых технологиях. Разработаны научно-обоснованные рецептуры и технологии продуктов функционального назначения с использованием гидролизованного кукурузного глютена.

Ключевые слова: *растворимость кукурузного глютена, гидролизат, щелочной гидролиз, амидные связи, белковый полиамид, пептидные связи, буферный раствор, безглютеновый продукт.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Артеменко, А.И. Органическая химия / А.И. Артеменко. – М.: Высшая школа, 2000. – 240 с.
2. Булдаков, А.С. Пищевые добавки. Справочник / А.С. Булдаков. – СПб: «Ут», 1996. – 256 с.
3. Быков, В.А. Биотехнология. Производство белковых веществ / В.А. Быков, М.Н. Манаков. – М.: Высшая школа, 1987. – 289 с.
4. Луценко, Н.Г. Химия биологически активных соединений: методические указания / Н.Г. Луценко, Н.Н. Суворов. – М.: РХТУ, 1997. – 74 с.
5. Фёршт, Э. Структура и механизм действия ферментов / Э. Фёршт. – М.: Высшая школа, 1980. – 189 с.
6. Хендерсон, Д.М. Патопфизиология органов пищеварения / Д.М. Хендерсон. – СПб.: Бином, Невский Диалект, 1999. – 286 с.
7. Codex Standard fur glutenfreie Lebensmittel, Stufe 3.
8. Consensus paper. Codex alimentarius-proposal for gluten-free foods CX/NFSDU98/4. 9. Valdes I. et al. New generation of sandwich ELISA for gluten determination: Innovative approach to low-level gluten determination in foods using a novel enzyme-linked immunosorbent assay protocol// European Journal of Gastroenterology&Hepatology 2003, 15 (5): 465-474.

Полякова Елена Дмитриевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технология и товароведение продуктов питания»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: jktczl90483@mail.ru

Демина Екатерина Николаевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технология и товароведение продуктов питания»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail: deminakate@rambler.ru

E.D. POLYAKOVA, E.N. DEMINA

APPLICATION OF HYDROLYZED CORN GLUTEN IN FOOD TECHNOLOGY

Few kind of hydrolysis are considered for splitting of corn gluten including hydrolysis by acidic or basic catalysts, which are permitted for use in food technology. Scientifically-based formula and technology of functionality products used hydrolyzed corn gluten are developed.

Keywords: *solubility of corn gluten, hydrolyzate, alkaline hydrolysis, amide bonds, protein polyamide, peptide bonds, a buffer solution, gluten-free products.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Artemenko, A.I. Organicheskaja himija / A.I. Artemenko. – M.: Vysshaja shkola, 2000. – 240 s.
2. Buldakov, A.S. Piwevye dobavki. Spravochnik / A.S. Buldakov. – SPb: «Ut», 1996. – 256 s.
3. Bykov, V.A. Biotehnologija. Proizvodstvo belkovyh vewestv / V.A. Bykov, M.N. Manakov. – M.: Vysshaja shkola, 1987. – 289 s.
4. Lucenko, N.G. Himija biologicheski aktivnyh soedinenij: metodicheskie ukazanija / N.G. Lucenko, N.N. Suvorov. – M.: RHTU, 1997. – 74 s.
5. Fjorsht, Je. Struktura i mehanizm dejstvija fermentov / Je. Fjorsht. – M.: Vysshaja shkola, 1980. – 189 s.
6. Henderson, D.M. Patofiziologija organov piwevarenija / D.M. Henderson. – SPb.: Binom, Nevskij Dialekt, 1999. – 286 s.
7. Codex Standard fur glutenfreie Lebensmittel, Stufe 3.
8. Consensus paper. Codex alimentarius-proposal for gluten-free foods CX/NFSDU98/4. 9. Valdes I. et al. New generation of sandwich ELISA for gluten determination: Innovative approach to low-level gluten determination in foods using a novel enzyme-linked immunosorbent assay protocol// European Journal of Gastroenterology&Hepatology 2003, 15 (5): 465-474.

Polyakova Elena Dmitrievna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical sciences, assistant professor at the department of
«Technology and commodity research of food products »
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: jkctz190483@mail.ru

Demina Ekaterina Nikolaevna

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

УДК 636.084

И.Ф. ГОРЛОВ, О.А. ШАЛИМОВА, Ю.В. КОМАРОВА

ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВЕННОГО СОСТАВА РАЦИОНОВ НА БИОХИМИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА СВИНИНЫ

Проведена оценка качества рационов для свиней, которые позволят при увеличении энергии роста исключить проявление пороков мясного сырья относящиеся к группе PSE. Приведены данные о физико-химическом составе мяса свиней породы Крупная Белая, его функционально-технологических показателей. Представлено описание процессов созревания мяса, в частности изменения pH в первые сутки автолиза. Даны рекомендации по перспективам применения описанного мясного сырья при производстве различных видов мясных продуктов.

Ключевые слова: свинина породы Крупная Белая, физико-химический состав, функционально-технологические свойства, прижизненная оценка качества.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2003. – 375 с.
2. Антипова, Л.В. Биохимия мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, Н.А. Жеребцов. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1991. – 181 с.
3. Бакай, С. Белковые корма для свиней / С. Бакай // Свиноводство. – 1994. – № 3. – С. 4-6.
4. Жаринов, А.И. Формы связи влаги в мясе и мясопродуктах / А.И. Жаринов, Н.А. Соколова // Вестник Аромарос-М. – 2004. – № 4. – С. 37-47.
5. Кабанов, В.Д. Повышение продуктивности свиней / В.Д. Кабанов. – М.: Колос, 1983. – 250 с.

Горлов Иван Федорович

ГНУ Поволжский научно-исследовательский институт
производства и переработки мясомолочной продукции Россельхозакадемии
Академик РАСХН, доктор сельскохозяйственных наук, профессор
директор ГНУ Поволжский НИИММП РАСХН
400131, г. Волгоград, ул. Маршала Рокоссовского, 6
Тел. (8442)39-10-48
E-mail: niimmp@mail.ru

Шалимова Оксана Анатольевна

Орловский государственный аграрный университет
Доктор биологических наук, доцент кафедры
«Технология мяса и мясных продуктов»
302019 г. Орел, ул. Генерала Родина, 69
Тел. (4862) 47-51-71
E-mail: innic@mail.ru

Комарова Юлия Владимировна

Орловский государственный аграрный университет
Аспирант кафедры «Технология мяса и мясных продуктов»
302019 г. Орел, ул. Генерала Родина, 69
Тел. (862)47-51-71
E-mail: iniic@mail.ru

I.F. GORLOV, O.A. SHALIMOVA, YU.V. KOMAROVA

THE INFLUENCE OF QUALITATIVE COMPOSITION OF THE DIET ON BIOCHEMICAL AND FUNCTIONAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF PORK

Assessed how to find a diet for pigs, which will increase with increasing energy eliminate defects manifestation of raw meat in cluster PSE. The data on the physical and chemical composition of pig meat breeds Large White, its functional and technological indicators. The description of the maturation of meat, in particular, changes in the pH of the first day of autolysis. The recommendations on the prospects of applying this meat raw material in the manufacture of various types of meat products.

Keywords: *meat of pigs breeds Large White, physical and chemical composition, functional and technological properties, lifetime assessment of the quality.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Antipova, L. V. Metody issledovaniya mjasa i mjasnyh produktov / L.V. Antipova, I.A. Glotova, I.A. Rogov. – M.: Kolos, 2003. – 375 s.
2. Antipova, L.V. Biohimija mjasa i mjasnyh produktov / L.V. Antipova, N.A. Zhrebcev. – Voronezh: Izd-vo VGU, 1991. – 181 s.
3. Bakaj, S. Belkovye korma dlja svinej / S. Bakaj // Svinovodstvo. – 1994. – № 3. – S. 4-6.
4. Zharinov, A.I. Formy svjazi vlagi v mjase i mjasoproduktah / A.I. Zharinov, N.A. Sokolova // Vestnik Aromaros-M. – 2004. – № 4. – S. 37-47.
5. Kabanov, V.D. Povyshenie produktivnosti svinej / V.D. Kabanov. – M.: Kolos, 1983. – 250 s.

Gorlov Ivan Fedorovich

GNU Volga NIIMMP RAAS

Academy of agricultural sciences, doctor of agricultural sciences,

director of GNU Volga NIIMMP RAAS

400131, Volgograd, ul. Marshala Rokossovskogo, 6

Tel. (8442) 39-10-48

E-mail: niimmp@mail.ru

Shalimova Oksana Anatolievna

Orel State Agrarian University

Doctor of biological sciences, assistant professor at department of

«Technology of meat and meat products»

302019, Orel, Generala Rodina, 69

Tel. (4862) 47-51-71

E-mail: iniic@mail.ru

Komarova Yulia Vladimirovna

Orel State Agrarian University

Post-graduate student at the department of

«Technology of meat and meat products»

302019, Orel, Generala Rodina, 69

Tel. (4862) 47-51-71

E-mail: iniic@mail.ru

УДК 637.5:619.614.31

Т.В. ШАРИПОВА, Н.М. МАНДРО, Ю.Ю. ДЕНИСОВИЧ

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА ЛАБОРАТОРНЫХ ЖИВОТНЫХ

Разработка продуктов геродиетического питания является одной из главных социальных задач, решение которой повлияет не только на продолжительность жизни человека, но и на увеличение активного, творческого периода его жизни, сохранение здоровья, бодрости, трудоспособности до глубокой старости. Особую значимость приобретает направление по совершенствованию технологии многокомпонентных продуктов геродиетического назначения на мясорастительной основе с целью улучшения структуры питания людей пожилого и преклонного возраста, расширения ассортимента геродиетических продуктов и более рационального использования ресурсов мясной промышленности.

***Ключевые слова:** нутовая мука, мясорастительные полуфабрикаты, лабораторные животные, биохимические исследования.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анисимов, В.Н. Средства профилактики ускоренного старения / В.Н. Анисимов // Успехи геронтологии. – 2000. – Вып. 4. – С. 1-10.
2. Юдина, С.Б. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста / С.Б. Юдина, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. – 192 с.
3. Зайцев, С.Ю. Биохимия животных: учеб. для студ. вузов: Фундаментальные и клинические аспекты / С.Ю. Зайцев, Ю.В. Конопатов. – СПб.: Лань, 2004. – 382 с.
4. Балдаев, Н.С. Биохимия животных (с основами физической и коллоидной химии): учеб. пособие для самостоят. работы студ. по спец. «Зоотехния», «Ветеринария», «Технология производства и перераб. с/х продукции» / Н.С. Балдаев, С.Н. Балдаев; Бурят. гос. с.-х. акад. им. В.Р. Филиппова. – Улан-Удэ, 2005. – 140 с.
5. Байматов, В.Н. Изменения у крыс при экспериментальном пищевом гипомикроэлементозе / В.Н. Байматов, А.Н. Мамцев, И.А. Бондарева, В.Н. Козлов // Морфология: тезисы докладов VII конгресса международной ассоциации морфологов. – Казань, 2004. – Т. 126. – №4. – С. 13-14.

Шарипова Татьяна Викторовна

Дальневосточный государственный аграрный университет
Аспирант кафедры «Технология переработки продукции животноводства»
675000, г. Благовещенск, ул. Горького, 85
Тел. 8-914-044-39-75
E-mail: anyak09@mail.ru

Мандро Николай Михайлович

Дальневосточный государственный аграрный университет
Доктор ветеринарных наук, профессор,
декан факультета ветеринарной медицины и зоотехнии
675000, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86
Тел. (4162) 52-51-74
E-mail: IVMZ_DALGAU@mail.ru

Денисович Юлия Юрьевна

Дальневосточный государственный аграрный университет
Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология продукции и организация общественного питания»
675000, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86
Тел. (4162) 49-08-77
E-mail: dalgau@tsl.ru

T.V. SHARIPOVA, N.M. MANDRO, Yu.Yu. DENISOVICH

BIOLOGICAL TESTS MEAT VEGETATIVE SEMI-FINISHED FOR LABORATORY ANIMALS

Development products gerodieticheskogo power is one of the major social problems whose solution will not only affect the duration of human life, but also to increase the active and creative period of his life, maintaining the health, vitality, ability to work into old age. Special importance is the direction to improve the technology of multi-purpose products gerodieticheskogo on cereal-based in order to improve the design and supply of older elderly, expanding the range of products and gerodieticheskikh better resource meat industry.

Keywords: chickpeas flour, meat vegetative semi-finished, laboratory animals, biochemical studies.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Anisimov, V.N. Sredstva profilaktiki uskorennoho starenija / V.N. Anisimov // Uspehi gerontologii. – 2000. – Vyp. 4. – S. 1-10.
2. Judina, S.B. Tehnologija produktov pitaniya dlja ljudej pozhilogo i preklonnogo vozrasta / S.B. Judina, G.I. Kas'janov, A.A. Zaporozhskij. – Rostov-na-Donu: MarT, 2001. – 192 s.
3. Zajcev, S.Ju. Biohimija zivotnyh: uceb. dlja stud. vuzov: Fundamental'nye i klinicheskie aspekty / S.Ju. Zajcev, Ju.V. Konopatov. – SPb.: Lan', 2004. – 382 s.
4. Baldaev, N.S. Biohimija zivotnyh (s osnovami fizicheskoj i kolloidnoj himii): uceb. posobie dlja samostojat. raboty stud. po spec. «Zootehnika», «Veterinarija», «Tehnologija proizvodstva i pererab. s/h pro-dukcii» / N.S. Baldaev, S.N. Baldaev; Burjat. gos. s.-h. akad. im. V.R. Filippova. – Ulan-Udje, 2005. – 140 s.
5. Bajmatov, V.N. Izmenenija u krysv pri jeksperimental'nom piwevom gipomikrojelementoze / V.N. Bajmatov, A.N. Mamcev, I.A. Bondareva, V.N. Kozlov // Morfologija: tezisy dokladov VII kongressa mezhduna-rodnoj asociacii morfologov. – Kazan', 2004. – T. 126. – №4. – S. 13-14.

Sharipova Tatyana Viktorovna

Far East State Agricultural University
Post-graduate student at the department of
«Technology of processing of production of animal husbandry»
675000, Blagoveshchensk, ul. Gorky, 85
Tel. 8-914-044-39-75
E-mail: anyak09@mail.ru

Mandro Nikolay Mikhailovich

Far East State Agricultural University
Doctor of veterinary sciences, professor, dean of faculty
of veterinary medicine and zoo technical scientific research institute
675000, Blagoveshchensk, ul. Politehnicheskaya, 86
Tel. (4162) 52-51-74
E-mail: IVMZ_DALGAU@mail.ru

Denisovich Yulia Yurievna

Far East State Agricultural University
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Technology of production and organization of public catering»
675000, Blagoveshchensk, ul. Politehnicheskaya, 86
Tel. (4162) 49-08-77
E-mail: dalgau@tsl.ru

УДК 637.1

В.И. ГАНИНА, Т.Н. РОГОЖИНА, Л.А. БОРИСОВА, Е.А. ГУЩИНА

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА БИОРЯЖЕНКИ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Выявлено, что для усиления благоприятного действия на организм человека кисломолочного продукта ряженки её целесообразно обогащать биомодулем, состоящим из пробиотических бактерий, лизоцима и биологически активного белка молока – лактоферрина. Обоснованы этапы технологического процесса внесения биомодуля, которые зависят от способа производства ряженки. Установлено, что ряженка, обогащенная биомодулем, обладает более выраженным ингибирующим эффектом в отношении условно-патогенных и патогенных микроорганизмов.

Ключевые слова: биоряженка, пробиотические культуры, лизоцим, лактоферрин, биомодуль, функциональные продукты питания.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Основы государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года: распоряжение Правительства Рос. Федерации от 25.10.2010 г. №1873-р // Российская газета. – 2010. – 3 ноября, №5328.
2. Рогожина, Т.Н. Пробиотические культуры и биологически активные белки молока – новый функциональный комплексный компонент / Т.Н.Рогожина, В.И. Ганина, Г.С. Комолова // Молочная промышленность. – 2012. – №5. – С.30-31.
3. Pierce, A. La lactoferrine: une proteine multifonctionnelle / A. Pierce, D. Legrand, J. Mazurier // Med Sci (Paris). – 2009 – №25. – P.361-369.
4. Growth-promoting effects of lactoferrin on L.acidophilus and Bifidobacterium spp. / W.-S. Kim [et al.] // BioMetals. – 2004. – №17. – P.279-283.
5. Rada, V. Susceptibility of bifidobacteria to lysozyme as a possible selection criterion for probiotic bifidobacterial strains / V. Rada, I. Splichal, S. Rockova, M. Grmanova, E. Vlkova // Biotechnology Letters. – 2010. – № 32(3). – P.451-455.

Ганина Вера Ивановна

Московский государственный университет пищевых производств
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой
«Технология молока и молочных продуктов»
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 33
Тел. (495) 677-07-23; 677-03-90
E-mail: techmol@inbox.ru

Рогожина Татьяна Николаевна

Московский государственный университет пищевых производств
Аспирант кафедры «Технология молока и молочных продуктов»
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 33
Тел. (495) 677-07-23; 677-03-90
E-mail: tnrogzhina@gmail.com

Борисова Людмила Александровна

Московский государственный университет пищевых производств
Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология молока и молочных продуктов»
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 33
Тел. (495) 677-03-90
E-mail: techmol@inbox.ru

Гущина Екатерина Сергеевна

Московский государственный университет пищевых производств
Магистрант кафедры «Технология молока и молочных продуктов»
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 33
Тел. (495) 677-07-23; 677-03-90

V.I. GANINA, T.N. ROGOZHINA, L.A. BORISOVA, E.A. GUSHCHINA

QUALITY EXAMINATION OF BIORYAZHENKA FOR PROFILACTIC SUPPLEMENT

It was found that in order to strengthen beneficial effects on the human body of dairy products – it is useful to enrich ryazhenka with biomodule consisting of probiotic bacteria, lysozyme and bioactive milk protein – lactoferrin. Grounded process steps of adding biomodule, depending on the method of production of ryazhenka. Established that ryazhenka enriched by biomodule has a more pronounced inhibitory effect against opportunistic and pathogenic microorganisms.

Keywords: *bioryazhenka, probiotic cultures, lysozyme, lactoferrin, biomodule, functional foods.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Osnovy gosudarstvennoj politiki v oblasti zdorovogo pitaniya naselenija na period do 2020 goda: rasporyazhenie Pravitel'stva Ros. Federacii ot 25.10.2010 g. №1873-r // Rossijskaja gazeta. – 2010. – 3 nojabrja, №5328.
2. Rogozhina, T.N. Probioticheskie kul'utry i biologicheski aktivnye belki moloka – novyj funkcional'nyj kompleksnyj komponent / T.N.Rogozhina, V.I. Ganina, G.S. Komolova // Molochnaja promyshlennost'. – 2012. – №5. – S.30-31.
3. Pierce, A. La lactoferrine: une proteine multifonctionelle / A. Pierce, D. Legrand, J. Mazurier // Med Sci (Paris). – 2009 – №25. – R.361-369.
4. Growth-promoting effects of lactoferrin on *L.acidophilus* and *Bifidobacterium* spp. / W.-S. Kim [et al.] // BioMetals. – 2004. – №17. – R.279-283.
5. Rada, V. Susceptibility of bifidobacteria to lysozyme as a possible selection criterion for probiotic bifidobacterial strains / V. Rada, I. Splichal, S. Rockova, M. Grmanova, E. Vlkova // Biotechnology Letters. – 2010. – № 32(3). – P.451-455.

Ganina Vera Ivanovna

Moscow State University of Food Production
Doctor of technical sciences, professor, head of the department
«Technology of milk and milk products»
109316, Moscow, ul. Talalikhina, 33
Tel. (495) 677-07-23, 677-03-90
E-mail: techmol@inbox.ru

Rogozhina Tatyana Nikolaevna

Moscow State University of Food Production
Post-graduate student at the department of
«Technology of milk and milk products»
109316, Moscow, ul. Talalikhina, 33
Tel. (495) 677-07-23, 677-03-90
E-mail: tnrogzhina@gmail.com

Borisova Lyudmila Aleksandrovna

Moscow State University of Food Production
Candidate of technical science, assistant professor
at the department of «Technology of milk and milk products»
109316, Moscow, ul. Talalikhina, 33
Tel. 8 (495) 677-03-90
E-mail: techmol@inbox.ru

Gushchina Ekaterina Sergeevna

Moscow State University of Food Production
Graduate student at the department of
«Technology of milk and milk products»
109316, Moscow, ul. Talalikhina, 33
Tel. 8 (495) 677-03-90
E-mail: gushchina.ekaterina@mail.ru

Н.Н. КОРНЕН

ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ ИЗ СЕМЯН ВИНОГРАДА

В статье представлены результаты исследований по выявлению эффективных технологических режимов механохимической обработки семян винограда с целью разработки технологии получения БАД. Разработана технология и технологическая схема получения БАД из семян винограда, а также проведена оценка показателей качества и пищевой ценности БАД.

Ключевые слова: *семена винограда, механохимическая обработка, технологические режимы, БАД.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Мартовщук, В.И. Научно-практические основы получения модифицированных жиров и жировых полуфабрикатов методом механохимической активации: дис. ... докт. техн. наук: 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» / Валерий Иванович Мартовщук. – Краснодар, 2000. – 297 с.
2. Калманович, С.А. Научно-практические основы получения масложировых витаминизированных продуктов их нетрадиционного растительного сырья: дис. ... докт. техн. наук: 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» / Светлана Александровна Калманович. – Краснодар, 2000. – 215 с.
3. Корнен, Н.Н. Разработка технологии получения активированных растительных липидсодержащих биологически активных добавок и их применение в хлебопечении: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» / Николай Николаевич Корнен. – Краснодар, 2001. – 125 с.

Корнен Николай Николаевич

ГНУ Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии
Кандидат технических наук, заведующий отделом
продуктов школьного питания
350072, г. Краснодар, ул. Тополиная аллея, д. 2
Тел. (861) 252-01-30
E-mail: kornen@inbox.ru

N.N. KORNEN

TECHNOLOGY OF BIOLOGICALLY ACTIVE ADDITIVES FROM SEEDS OF GRAPES

In this paper presents the results of research to identify effective operating practices mechanochemical treatment grape seed to develop technology for BAA. The technology and the technological scheme for dietary supplements grape seed, as well as an assessment of quality and nutritional supplements.

Keywords: *grape seeds, mechanochemical processing, technological regimes, dietary supplement.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Martovwuk, V.I. Nauchno-prakticheskie osnovy poluchenija modifitsirovannyh zhirov i zhirovyyh polufabrikatov metodom mehanohimicheskoy aktivacii: dis. ... dokt. tehn. nauk: 05.18.06 «Tehnologija zhirov, jefirnyh masel i parfjumerno-kosmeticheskikh produktov» / Valerij Ivanovich Martovwuk. – Krasnodar, 2000. – 297 s.

2. Kalmanovich, S.A. Nauchno-prakticheskie osnovy poluchenija maslozhirovyyh vitaminizirovannyh produktov ih netradicionnogo rastitel'nogo syr'ja: dis. ... dokt. tehn. nauk: 05.18.06 «Tehnologija zhиров, jefirnyh masel i parfjumno-kosmeticheskikh produktov» / Svetlana Aleksandrovna Kalmanovich. – Krasnodar, 2000. – 215 s.

3. Kornen, N.N. Razrabotka tehnologii poluchenija aktivirovannyh rastitel'nyh lipidsoderzhawih biologicheskii aktivnyh dobavok i ih primenenie v hlebopechenii: dis. ... kand. tehn. nauk: 05.18.06 «Tehnologija zhиров, jefirnyh masel i parfjumno-kosmeticheskikh produktov», 05.18.01 «Tehnologija obrabotki, hranenija i pererabotki zlakovyh, bobovyh kul'tur, krupjanyh produktov, plodoovownoj produkcii i vinogradarstva» / Nikolaj Nikolaevich Kornen. – Krasnodar, 2001. – 125 s.

Kornen Nikolay Nikolaevich

Krasnodar Research Institute of storage and processing of agricultural products
of the Russian Academy of Agricultural Sciences
Candidate of technical science, head of department of school feeding products
350072, Krasnodar, ul. Topolinaya alley, 2
Tel. (861) 252-01-30
E-mail: kornen@inbox.ru

УДК 637.181:633.351-021.632]:613.2

А.П. СИМОНЕНКОВА

**ПОКАЗАТЕЛИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ЧЕЧЕВИЦЫ
И ИНГИБИТОРЫ ПРОТЕАЗ КОМБИНИРОВАННЫХ
МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ С ЕЁ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

В статье показаны результаты исследований антипитательных веществ в комбинированных молокосодержащих продуктах с использованием чечевицы – перспективного белоксодержащего сырья. Представлены данные по урожайности районированных сортов чечевицы в Орловской области, изучены показатели потребительских свойств чечевицы.

Ключевые слова: чечевица, районированные сорта, комбинированные молокосодержащие продукты, антипитательные факторы, химический состав, пищевая ценность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антипова, Л.В. Использование растительных белков на пищевые цели / Л.В. Антипова, В.М. Перельгин, Е.Е. Курчаева // Молочная промышленность. – 2001.– № 5 – С. 29–30.
2. Способ получения белкового молока: патент 2185736 Рос. Федерация: МПК А23С11/10 / Антипов Л.В. (и др.); заявитель и патентообладатель Государственное образовательное учреждение ВГТА. – №2001108339/13; заявл. 28.03.01; опубл. 27.07.02.
3. Иваницкий, С.Б. Биологические и технологические аспекты использования сои при получении пищевых продуктов / С.Б. Иваницкий, В.Г. Лобанов, С.Б. Назаренко, А.В. Козмава // Известия вузов. Пищевые технологии. – 1998. – № 1. – С. 8.
4. Крылова, В.Б. Получение белковых препаратов чечевицы, их свойства и применение / В.Б. Крылова // Пищевая промышленность. – 1998. – № 3. – С. 26–27.
5. Курчаева, Е.Е. Новые белоксодержащие напитки на основе нетрадиционного растительного сырья / Е.Е. Курчаева, С.В. Калашникова // Вестник Российской академии с.-х. наук. – 2002. – №5. – С. 85–87.
6. Самофалова, Л.А. Исследование содержания антипитательных веществ в семенах сои при прорастании / Л.А. Самофалова, О.В. Сафронова // Биотехнология растительного сырья: материалы всероссийской молодёжной научно-практической конференции (15-17 октября 2009 г., Иркутск). – Иркутск: ИГТУ, 2009. – С. 26-28.
7. Сергеева, Е.Ю. Разработка и оценка потребительских свойств комбинированных продуктов с использованием чечевичной дисперсии: специальность 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»: автореф. дисс. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Екатерина Юрьевна Сергеева; – Орел, 2012. – 21 с.
8. Сергеева, Е.Ю. Чечевица в технологии молочных продуктов / А.В. Мамаев, Е.Ю. Сергеева, Н.Д. Родина, Л.А. Бобракова, К.А. Лещуков; под редакцией д.б.н., профессора А.В. Мамаева. – Орел: Изд-во Орел ГАУ, 2009. – 12 с.
9. Перспективная технология чечевицы: метод. рекомендации. – Орел: ГНУ ВНИИ зернобобовых и крупяных культур, 2011. – 60 с.

Симоненкова Анна Павловна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Технология и товароведение продуктов питания»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел. (4862) 41-98-99

E-mail:Simonenkova1@mail.ru

A.P. SIMONENKOVA

INDICATORS OF CONSUMER PROPERTIES OF LENTILS AND PROTEASE INHIBITORS COMBINED DAIRY PRODUCTS WITH THE USE OF

The article shows the results of the research antinutritious substances in the combined dairy products with the use of lentils - the perspective of the белоксодержащего raw materials. Presented data on the yields of zoned varieties of lentil in the Orel region, studied indices of consumer properties of lentils.

Keywords: *lentils, released varieties, the combined dairy products, the antinutritious factors, the chemical composition, nutritional value*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Antipova, L.V. Ispol'zovanie rastitel'nyh belkov na piwevye celi / L.V. Antipova, V.M. Perelygin, E.E. Kurchaeva // *Molochnaja promyshlennost'*. – 2001.– № 5 – S. 29–30.
2. Sposob poluchenija belkovogo moloka: patent 2185736 Ros. Federacija: MPK A23S11/10 / Antipov L.V. (i dr.); zajavitel' i patentoobladatel' Gosudarstvennoe obrazovatel'noe uchrezhdenie VGTA. – №2001108339/13; zajavl. 28.03.01; opubl. 27.07.02.
3. Ivanickij, S.B. Biologicheskie i tehnologicheskie aspekty ispol'zovanija soi pri poluchenii piwevyh produktov / S.B. Ivanickij, V.G. Lobanov, S.B. Nazarenko, A.V. Kozmava // *Izvestija vuzov. Piwevye teh-nologii*. – 1998. – № 1. – S.8.
4. Krylova, V.B. Poluchenie belkovyh preparatov chechevicy, ih svojstva i primenenie / V.B. Krylova // *Piwevaja promyshlennost'*. – 1998. – № 3. – S. 26–27.
5. Kurchaeva, E.E. Novye beloksoderzhawie napitki na osnove netradicionnogo rastitel'nogo syr'ja / E.E. Kurchaeva, S.V. Kalashnikova // *Vestnik Rossijskoj akademii s.-h. nauk*. – 2002. – №5. – S. 85–87.
6. Samofalova, L.A. Issledovanie soderzhaniya antipitatel'nyh vewestv v semenah soi pri prorastanii / L.A. Samofalova, O.V. Safronova // *Biotehnologija rastitel'nogo syr'ja: materialy vserossijskoj molodjozhnoj nauchno-prakticheskoj konferencii (15-17 oktjabrja 2009 g., Irkutsk)*. – Irkutsk: IGTU, 2009. – S. 26-28.
7. Sergeeva, E.Ju. Razrabotka i ocenka potrebitel'skih svojstv kombinirovannyh produktov c ispol'zovaniem chechevichnoj dispersii: special'nost' 05.18.15 «Tehnologija i tovarovedenie piwevyh produktov i funkcional'nogo i specializirovannogo naznachenija i obwestvennogo pitaniya»: avtoref. diss. na soisk. uchen. step. kand. tehn. nauk / Ekaterina Jur'evna Sergeeva; – Orel, 2012. – 21 s.
8. Sergeeva, E.Ju. Chechevica v tehnologii molochnyh produktov / A.V. Mamaev, E.Ju. Sergeeva, N.D. Rodina, L.A. Bobrakova, K.A. Lewukov; pod redakciej d.b.n., professora A.V. Mamaeva. – Orel: Izd-vo Orel GAU, 2009. – 12 s.
9. Perspektivnaja tehnologija chechevicy: metod. rekomendacii. – Orel: GNU VNII zernobobovyh i krupjanyh kul'tur, 2011. – 60 s.

Simonenkova Anna Pavlovna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, assistant professor at the
department of «Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-99
E-mail: Simonenkova1@mail.ru

УДК 637.2.07

Н.В. ЗАВОРОХИНА, В.М. ПОЗНЯКОВСКИЙ

ДУАЛЬНАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ КЛАССИЧЕСКИХ ТОВАРОВЕДНЫХ ПОДХОДОВ И АНАЛИЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ МОТИВАЦИЙ

В статье рассмотрены теоретические вопросы классификации безалкогольных напитков с точки зрения классических товароведных подходов и использованием анализа потребительских мотиваций. Представлен алгоритм принятия решения о покупке, выделены классификационные признаки безалкогольных напитков в видении потребителей.

Ключевые слова: классификация, потребитель, товароведная, мотивация, признак, предпочтения.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник для вузов. – М.: Изд-во НОРМА, 2006. – 448 с.
2. Об итогах Всероссийской переписи 2002 года: доклад руководителя Госкомстата России на заседании Правительства Российской Федерации 12.02.2004 г.: [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.gks.ru/>
3. Lindstrom, M. Brand in system of marketing communications/ Lindstrom Martin. //Economic strategy. – 2007. – № 2. – S. 188-189.

Заворохина Наталия Валерьевна

Уральский государственный экономический университет

Кандидат технических наук, доцент кафедры

«Товароведение и экспертиза»

620219, г. Екатеринбург, ул.8 Марта, 62

Тел. (343)345-46-73

E-mail: degustator@olimpus.ru

Позняковский Валерий Михайлович

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности

Доктор биологических наук, профессор, заведующий кафедрой

«Товароведение и управление качеством»

650056, г. Кемерово, бульвар Строителей, 47

Тел. (3842) 35-92-40

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

N.V. ZAVOROKHINA, V.M. POZNYAKOVSKY

DUAL CLASSIFICATION OF SOFT DRINKS ON THE BASIS CLASSICAL THE MERCHANDIZING THE APPROACHES AND ANALYSIS OF CONSUMER MOTIVATIONS

In article theoretical questions of classification of soft drinks from the point of view of classical approaches and use of the analysis of consumer motivations are considered. The algorithm of decision-making on purchase is presented; classification signs of soft drinks in vision of consumers are allocated.

Keywords: classification, merchandizing, consumer, motivation, sign, preference.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Nikolaeva, M.A. *Tovarovedenie potrebitel'skih tovarov. Teoreticheskie osnovy: uchebnik dlja vuzov.* – М.: Izd-vo NORMA, 2006. – 448 s.
2. *Ob itogah Vserossijskoj perepisi 2002 goda: doklad rukovoditelja Goskomstata Rossii na zasedanii Pravitel'stva Rossijskoj Federacii 12.02.2004 g.: [Jelektronnyj resurs]:* – Rezhim dostupa: <http://www.gks.ru/>
3. Lindstrom, M. *Brand in system of marketing communications/ Lindstrom Martin. //Economic strategy.* – 2007. – № 2. – S. 188-189.

Zavorokhina Natalia Valeryevna

Ural State Economic University

Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Commodity research and examination of goods»

620219, Ekaterinburg, ul. on March 8, 62

Tel. (343)345-46-73

E-mail: degustator@olimpus.ru

Poznyakovsky Valery Mikhailovich

Kemerovo Technological Institute of Food Industry

Doctor of biological sciences, professor, head of the department
«Commodity and quality control»

650056, Kemerovo, bulvar Stroiteley, 47

Tel. (3842) 35-92-40

E-mail: tovar-kemtipp@mail.ru

УДК 339.542.26:006.83.032

В.П. ГАШЕНКО

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ В УСЛОВИЯХ ВСТУПЛЕНИЯ РОССИИ В ВТО И ВВЕДЕНИЯ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

В статье рассматриваются вопросы реформирования и совершенствования российской национальной системы сертификации продукции, а также создания национальной системы аккредитации и признания соответствия российской системы аккредитации международным требованиям.

Ключевые слова: сертификация пищевой продукции, технический регламент, Таможенный союз, система менеджмента качества.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (действующая редакция) //справочно-правовая система Консультант плюс: [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/popular/consumerism/>
2. О техническом регулировании: федер. закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (принят ГД ФС РФ 15.12.2002) (действующая редакция) //справочно-правовая система Консультант плюс: [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/popular/techreg/>
3. О безопасности упаковки: технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011г. №769 // Евразийская экономическая комиссия [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>
4. О безопасности пищевой продукции: технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. №880 // Евразийская экономическая комиссия [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>
5. Пищевая продукция в части ее маркировки: технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 г. №881 // Евразийская экономическая комиссия [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>
6. Единый перечень продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках таможенного союза с выдачей единых документов: решение Комиссии Таможенного союза от 07.04.2011 г. №620 //СтандартРегион [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.standart-region.ru/products/perechen/>

Гашенко Владимир Прокофьевич

ООО «Орловский центр сертификации и менеджмента качества»

Директор – руководитель органов по сертификации

302004, г. Орел, ул. Ливенская, 15

Тел. (4862) 43-47-60, (4862) 73-40-13

E-mail: ocsm@orel.ru

V.P. GASHENKO

CONFIRMATION OF PRODUCT COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS OF TECHNICAL REGULATIONS IN CONDITIONS OF RUSSIA JOINING TO WTO AND APPLYING OF CUSTOM UNION REGULATIONS

The article examines the reform and improvement of the Russian national system of product certification, as well as foundation of a national accreditation system and obtaining recognition of the Russian accreditation system compliance with international requirements.

Keywords: food products certification, technical regulations, the Customs Union, the system of quality management.

BIBLIOGRAPHY

1. O zavite prav potrebitelej: feder. zakon ot 07.02.1992 N 2300-1 (dejstvujuwaja redakcija) //spravochno-pravovaja sistema Konsul'tant pljus: [Jelektronnyj resurs]: – Rezhim dostupa: <http://www.consultant.ru/popular/consumerism/>
2. O tehničeskom regulirovanii: feder. zakon ot 27.12.2002 N 184-FZ (prinjat GD FS RF 15.12.2002) (dejstvujuwaja redakcija) //spravochno-pravovaja sistema Konsul'tant pljus: [Jelektronnyj resurs]: – Rezhim dostupa: <http://www.consultant.ru/popular/techreg/>
3. O bezopasnosti upakovki: tehničeskij reglament Tamozhennogo sojuza TR TS 005/2011 ot 16.08.2011g. №769 // Evrazijskaja jekonomičeskaja komissija [Jelektronnyj resurs]: – Rezhim dostupa: <http://tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>
4. O bezopasnosti piwevoj produkcii: tehničeskij reglament Tamozhennogo sojuza TR TS 021/2011 ot 09.12.2011g. №880 // Evrazijskaja jekonomičeskaja komissija [Jelektronnyj resurs]: – Rezhim dostupa: <http://tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>
5. Piwevaja produkcija v chasti ee markirovki: tehničeskij reglament Tamozhennogo sojuza TR TS 022/2011 ot 09.12.2011 g. №881 // Evrazijskaja jekonomičeskaja komissija [Jelektronnyj resurs]: – Rezhim dostupa: <http://tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>
6. Edinyj perečen' produkcii, podležawej objazatel'noj ocenke (podtverzheniju) sootvetstvija v ramkah tamozhennogo sojuza s vydachej edinyh dokumentov: reshenie Komissii Tamozhennogo sojuza ot 07.04.2011 g. №620 //StandartRegion [Jelektronnyj resurs]: – Rezhim dostupa: <http://www.standart-region.ru/products/perechen/>

Gashenko Vladimir Prokofievich

«Center of certification and quality management in Orel region» LTD

Director - Head of Certification Bodies

302004, Orel, ul. Livenskaya, 15

Tel. (4862) 43-47-60, (4862) 73-40-13

E-mail: ocsm@orel.ru

УДК 339.1:664.66] (470/319):351.824.5

В.Д. КОЧЕРГИНА

**РЕАЛИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ В СФЕРЕ РЫНКА
ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ КАК СЕГМЕНТА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

В статье представлен анализ рынка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий Орловской области. Выявлены причины спада производства в последние годы. Обозначены основные тенденции развития рынка, являющиеся залогом успешного развития отрасли.

***Ключевые слова:** рынок хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, Орловская область.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Орловская область. 2000,2005-2011: стат. сб. / Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Орловской области. – Орел,2012. – 357 с.
2. Итоги выставки «Современное хлебопечение 2012» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.sppiunion.ru/files/docs/STR%20ITOGI%20vistavok/Itogi_SH_2012.pdf

Кочергина Виолетта Дмитриевна

Управление торговли и потребительских ресурсов
Департамента сельского хозяйства Орловской области
Заместитель начальника управления
302021, г. Орел, площадь Ленина, 1
Тел. (4862) 41-66-89
E-mail: kvd@adm.orel.ru

V.D. KOCHERGINA

**REALIZATION OF STATE POLICY IN THE SPHERE OF BREAD
AND BAKERY PRODUCTS MARKET AS SEGMENT
OF OREL REGION CONSUMER MARKET**

The article presents market analyse of bread, bakery and pastry market in Orel region. The causes of the production decrease in recent years are revealed. The key market trends, which are key to the successful development of the industry are denoted.

***Keywords:** bread, bakery and pastry market, Orel region.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Orlovskaja oblast'. 2000,2005-2011: stat. sb. / Territorial'nyj organ Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki po Orlovskoj oblasti. – Ore1,2012. – 357 s.
2. Itogi vystavki «Sovremennoe hlebopechenie 2012» [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: http://www.sppiunion.ru/files/docs/STR%20ITOGI%20vistavok/Itogi_SH_2012.pdf

Kochergina Violetta Dmitrievna

Authority of Trade and Consumer Resources
of Agriculture Department in Orel Region
Deputy head of authority
302021, Orel, Lenin Square, 1
Tel. (4862) 41-66-89
E-mail: kvd@adm.orel.ru

УДК 664.66

Л.В. ЧЕРЕПНИНА, Р.Е. КЛЕПОВ, Е.О. СЕМЬЕШКИНА

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

В статье приведен обзорный анализ состояния и перспектив развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий за 2007-2011 гг. Проанализированы предпочтения потребителей, касающиеся обогащения хлеба. Предложен способ повышения биодоступности минеральных соединений в хлебобулочных изделиях.

Ключевые слова: хлеб и хлебобулочные изделия, пищевая ценность, минеральные вещества, зерно, фитаты, ферментные препараты.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Продовольственный торгово-промышленный портал / Под общ. ред. А. Кочетковой // Функциональные пищевые продукты: общее и частное [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.produkt.by
2. Исследования компании Intesco Research Group / Под общ. ред. Ю. Яшина // Обзор рынка хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodmarket.spb.ru>.
3. Давыденко, Н.И. Обоснование необходимости комплексного обогащения при разработке функциональных хлебобулочных изделий / Н.И. Давыденко, В.А. Нестерова, А.И. Карчевная // Ползуновский вестник. – 2012. – № 2/2. – С. 200-205.
4. Корячкина, С.Я. Пищевая ценность хлебобулочных изделий из проросшего зерна пшеницы / С.Я. Корячкина, Е.А. Кузнецова, Л.В. Черепнина, А.А. Кульгина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. – № 4 (15). – С. 8-13.

Черепнина Людмила Васильевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры
«Химия и биотехнология»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-92
E-mail: lvcherepnina@rambler.ru

Клепов Роман Евгеньевич

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Аспирант кафедры «Химия и биотехнология»
302020 г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 41-98-92
E-mail: lvcherepnina@rambler.ru

Семьешкина Екатерина Олеговна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Студент специальности 260202.65
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
302020, г. Орел, ул. Наугорское ш., д. 29
Тел.: (84862) 41-98-92
E-mail: nataly_sem@mail.ru

L. V. CHEREPNINA, R. E. KLJOPOV, E. O. SEMIESHKINA

MODERN SOSOTYANIYE AND PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF THE MARKET OF BAKERY PRODUCTS

OF THE INCREASED FOOD VALUE

The survey analysis of a condition and prospects of development of the market of bread and bakery products is provided in article for 2007-2011. The preferences of consumers concerning enrichment the corn are analysed. The way of increase of bioavailability of mineral connections in bakery products is offered.

Keywords: *bread and bakery products, food value, mineral substances, grain, fitaty, fermental preparations.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Prodovol'stvennyj trgovno-promyshlennyj portal / Pod obw. red. A. Kochetkovej // Funkcional'nye piwevye produkty: obwee i chastnoe [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: www.produkt.by
2. Issledovaniya kompanii Intesco Research Group / Pod obw. red. Ju. Jashina // Obzor rynka hleba i hlebobulochnyh izdelij [Jelektronnyj resurs]. – Rezhim dostupa: <http://www.foodmarket.spb.ru>.
3. Davydenko, N.I. Obosnovanie neobходимosti kompleksnogo obogawenija pri razrabotke funkcional'nyh hlebobulochnyh izdelij / N.I. Davydenko, V.A. Nesterova, A.I. Karchevnaja // Polzunovskij vestnik. – 2012. – № 2/2. – S. 200-205.
4. Korjachkina, S.Ja. Piwevaja cennost' hlebobulochnyh izdelij iz prorosshego zerna pshenicy / S.Ja. Korjachkina, E.A. Kuznecova, L.V. Cherepnina, A.A. Kul'gina // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh piwevyh produktov. – 2012. – № 4 (15). – S. 8-13.

Cherepnina Lyudmila Vasilievna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of technical science, senior lecturer at the department of
«Chemistry and Biotechnology»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-92
E-mail: lvcherepnina@rambler.ru

Kljopov Roman Evgenievich

State University-Education-Science-Production Complex
Post-graduate student at the department of
«Chemistry and Biotechnology»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-92
E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

Semieshkina Ekaterina Olegovna

State University-Education-Science-Production Complex
The student a specialty 260202.65 «Technology of bread, pastry and pasta»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 41-98-92
E-mail: nataly_sem@mail.ru

УДК 339.133.017

Т.В. КОТОВА, Н.А. ПЕТРИК

АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ НАПИТКОВ

В статье представлены результаты проведенного исследования по выявлению характеристик, влияющих на формирование предпочтений потребителей при выборе энергетических напитков. Проведено ранжирование выбранных характеристик.

Ключевые слова: энергетические напитки, характеристики, шкала оценок, относительный вес, продолжительность тонизирующего эффекта, вкус, торговая марка.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. «Новые Продукты» ведущего украинского производителя слабоалкогольных и энергетических напитков [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.newproducts.ua/>
2. Жеребцова Н.А. Математическое моделирование в маркетинговых исследованиях: учебно-методическое пособие / Н.А. Жеребцова. – Кемерово: Кемеровский институт (филиал) ГОУ ВПО «РГТЭУ», 2009. – 78 с.

Котова Татьяна Вячеславовна

Кемеровский институт (филиал) Российский государственный торгово-экономический университет
Кандидат технических наук, доцент кафедры «Товароведения и экспертизы товаров»
650092, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
Тел. (3842) 75-27-76
E-mail: t_kotova@inbox.ru

Петрик Наталья Александровна

Кемеровский институт (филиал) Российский государственный торгово-экономический университет
Кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой
«Высшая и прикладная математика»
650092 г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
Тел. (3842) 75-33-34
E-mail: zna-priem@yandex.ru

T.V. KOTOVA, N.A. PETRIK

CONSUMER PREFERENCES IN CHOOSING ENERGY BEVERAGES

The results to identify characteristics that influence the formation of the preferences of consumers in choosing energy beverages. Ranging of selected characteristics.

Keywords: energy beverages, performance, rating scale, the relative weight of duration of tonic effect, taste and brand.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. «Novye Produkty» veduwego ukrainskogo proizvoditelja slaboalkogol'nyh i jenergeticheskikh napitkov [Jel-ektronnyj resurs] – Rezhim dostupa: <http://www.newproducts.ua/>
2. Zherebcova N.A. Matematicheskoe modelirovanie v marketingovyh issledovaniyah: uchebno-metodicheskoe posobie / N.A. Zherebcova. – Kemerovo: Kemerovskij institut (filial) GOU VPO «RGTJeU», 2009. – 78 s.

Kotova Tatiana Vjacheslavovna

Russian state university of trade and economics Kemerovo institute (branch)
Candidate of technical science, assistant professor at the department of
«Commodity research and expertise of goods»
650092, Kemerovo, pr. Kuznetskiy, 39

Tel. (3842) 75-27-76
E-mail: t_kotova@inbox.ru

Petrik Natalia Alexandrovna

Russian state university of trade and economics Kemerovo institute (branch)
Candidate of technical science, assistant professor, head of the department
«Higher and applied mathematics»
650092, Kemerovo, pr. Kuznetskiy, 39
Tel. (3842) 75-33-34
E-mail: zna-priem@yandex.ru

УДК 311.12:637.14

О.В. ЕВДОКИМОВА, И.В. БУТЕНКО, О.Л. КУРНАКОВА

РЕГИОНАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ И ТЕНДЕНЦИИ ДИНАМИКИ УРОВНЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

В статье представлены результаты исследования территориальных различий в объемах потребления молока и молочных продуктов, полученные на основании применения метода группировок. Кроме этого, изучалась динамика объемов потребления и обобщающих показателей потребления молока и молочных продуктов. По результатам проведенного исследования была установлена основная тенденция динамики объемов потребления молока в различных странах, а также выделены группы стран с устойчиво низким и устойчиво высоким уровнем потребления молока и молочных продуктов.

Ключевые слова: молочные продукты, динамика, группировка, потребление.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Информационное агентство DairyNews [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.dairynews.ru/>
2. Россия и страны мира. 2010.: Стат.сб. / Росстат. – М., 2010. – 372 с.

Евдокимова Оксана Валерьевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор технических наук, доцент кафедры
«Технология и товароведение продуктов питания»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел. (4862) 76-29-57, (4862) 41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

Бутенко Инна Владимировна

Орловский государственный институт экономики и торговли
Кандидат экономических наук, доцент кафедры
«Экономический анализ и статистика»
302000, г. Орел, ул. Октябрьская, 12
Тел. 8-903-883-49-11
E-mail: inbu@yandex.ru

Курнакова Олеся Леонидовна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Аспирант кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»
302030, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29
Тел. (4862) 41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

O.V. EVDOKIMOVA, I.V. BUTENKO, O.L. KURNAKOVA

REGIONAL ASPECTS AND TENDENCIES OF DYNAMICS OF THE CONSUMPTION LEVEL OF DAIRY PRODUCTS

This paper reports the results of the study regional differences in the consumption of milk and milk products obtained from the application of the classifications. In addition, studied the dynamics of consumption and aggregate indicators of consumption of milk and dairy products. According to the results of the study was set main trends in the consumption of milk in different

countries, as well as the groups of countries with consistently low and stable high consumption of milk and dairy products.

Keywords: *dairy products, dynamics, group, consumption.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Informacionnoe agentstvo DairyNews [Jelektronnyj resurs]: – Rezhim dostupa: <http://www.dairynews.ru/>
2. Rossiya i strany mira. 2010.: Stat.sb. / Rosstat. – M., 2010. – 372 c.

Evdokimova Oksana Valerievna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of technical science, assistant professor at the
department of «Technology and commodity science of food»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29
Tel. (4862) 76-29-57, (4862) 41-98-99
E-mail: ivanova@ostu.ru

Butenko Inna Vladimirovna

Oryol State Institute of Economy and Trade
Candidate of economic science, assistant professor at the department of
«Economic analysis and statistics»
302030, Orel, ul. Oktyubrskaya, 12
Tel. 8-903-883-49-11
E-mail: inbu@yandex.ru

Kurnakova Olesya Leonidovna

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

УДК 339.138

И.В. СКОБЛЯКОВА, М.А. ВЛАСОВА

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ БЕНЧМАРКИНГА
В ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Одним из этапов разработки инновационных программ и проектов в рамках концепции маркетинга взаимодействия является изучение конкурентов и конкуренции в отрасли. В этих целях используют методологию бенчмаркнга. Методы бенчмаркинга широко применяются как на уровне отдельных компаний, так и в целом в таких сферах как исследования, инновации управление знаниями. В настоящее время бенчмаркинг становится важным инструментом разработки инновационной политики.

Ключевые слова: бенчмаркинг, маркетинг взаимодействия, инновационный маркетинг.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Kearnes, D.T. Quality improvement begins at the top / D.T. Kearnes // World. – V.20(5). – 1986. – P.21.
2. Перани, Дж. Бенчмаркинг инновационной деятельности европейских стран / Дж. Перани, С. Сирили // Форсайт. – 2008. – №1(5). – С. 5.
3. Paasi, M. Collective benchmarking of policies: an instrument for policy / M.Paasi // Science and Public Policy. – V.32(1). – 2005. – P. 17-27.

Скоблякова Ирина Васильевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры
«Экономическая теория и управление персоналом»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40
Тел. (4862) 43-58-04
E-mail: econte@ostu.ru

Власова Мария Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры
«Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40
Тел: (4862) 43-58-04
E-mail: econte@ostu.ru

I.V. SKOBYLAKOVA, M.A. VLASOVA

**MODERN TECHNOLOGY INNOVATION BENCHMARKING
IN FOOD PROCESSING COMPANY**

One of the stages of development of innovative programs and projects to the marketing concept is to study the interaction between competitors and competition in the industry. For this purpose, the methodology used benchmarkenga. Benchmarking methods are widely used both at the level of individual companies, still at large in areas such as research, innovation, knowledge management. Currently, benchmarking is an important tool for the development of innovation policy.

Keywords: benchmarking, marketing collaboration, innovative marketing.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Kearnes, D.T. Quality improvement begins at the top / D.T. Kearnes // *World*. – V.20(5). – 1986. – P.21.
2. Perani, Dzh. Benchmarking innovacionnoj dejatel'nosti evropejskih stran / Dzh. Perani, S. Sirili // *Forsajt*. – 2008. – №1(5). – S. 5.
3. Paasi, M. Collective benchmarking of policies: an instrument for policy / M.Paasi // *Science and Public Policy*. – V.32(1). – 2005. – P. 17-27

Skoblyakova Irina Vasilyevna

State University-Education-Science-Production Complex
Doktor of economic science, professor at the department of
«Economic theory and management of personnel»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 40
Tel: (4862) 43-58-04
E-mail: econte@ostu.ru

Vlasova Maria Aleksandrovna

State University-Education-Science-Production Complex
Doktor of economic science, professor at the department of
«Economics and management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 40
Tel: (4862) 43-58-04
E-mail: econte@ostu.ru

УДК 658.262:664]:336.143

С.А. НИКИТИН, Л.В. ПАРАХИНА

УПРАВЛЕНИЕ РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СИСТЕМЫ БЮДЖЕТИРОВАНИЯ

В статье предложена система бюджетирования для оптимизации планирования на предприятиях пищевой промышленности. Формирование программ ресурсосбережения с использованием данной системы позволит снизить потребление необходимых ресурсов в наибольшей степени при ограниченных финансовых ресурсах.

Ключевые слова: ресурсосбережение, затраты, бюджетирование, управление.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богомоллова, И.П. Содержание системы управления ресурсосбережением на предприятии / И.П. Богомоллова, А.М. Мантулин // Место и роль России в мировом хозяйстве: сборник статей VI международной научно-практической конференции. – Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУ-ИТ, 2012. – С. 34-42.
2. Добровольский Е.Н. Бюджетирование: шаг за шагом. / Е.Н. Добровольский, Б. А. Карabanov, – СПб.: Питер, 2008. С. – 446.

Никитин Святослав Аркадьевич

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор кафедры «Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40
Тел. (4862) 45-41-35
E-mail: kafeim@mail.ru

Парахина Лариса Владимировна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Старший преподаватель кафедры «Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40
Тел: (4862) 45-41-35
E-mail: novila@mail.ru

S.A. NIKITIN, L.V. PARAHINA

MANAGEMENT OF THE COST-EFFECTIVE USE OF RESOURCES AT THE ENTERPRISES OF THE FOOD INDUSTRY WITH USE OF SYSTEM OF BUDGETING

In article the budgeting system for planning optimization at the enterprises of the food industry is offered. Formation of programs of the cost-effective use of resources with use of this system, will allow to reduce consumption of necessary resources most at limited financial resources.

Keywords: cost-effective use of resources, expenses, budgeting, management.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Bogomolova, I.P. Soderzhanie sistemy upravlenija resursosberezheniem na predpriyatii / I.P. Bogomolova, A.M. Mantulin // Mesto i rol' Rossii v mirovom hozjajstve: sbornik statej VI mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii. – Voronezh. gos. un-t inzh. tehnol. – Voronezh: VGU-IT, 2012. – S. 34-42.
2. Dobrovolskij E.N. Bjudzhetrovanie: shag za shagom. / E.N. Dobrovolskij, B. A. Karabanov, – SPb.: Piter, 2008. S. – 446.

Nikitin Svjatoslav Arkad'evich

State University-Education-Science-Production Complex

Doktor of economic science, professor at the department of
«Economics and management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 40
Tel: (4862) 45-41-35
E-mail: kafeim@mail.ru

Parahina Larisa Vladimirovna

State University-Education-Science-Production Complex
Senior lecturer at the department of «Economics and management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 40
Tel: (4862) 45-41-35
E-mail: novila@mail.ru

С.А. ИЗМАЛКОВА, С.С. БАХТИНА

КЛЮЧЕВЫЕ ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПЛАТФОРМ ДЛЯ ЦЕЛЕЙ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРОМЫШЛЕННЫХ СИСТЕМ

Установлено, что эффективность работы технологических платформ как инструмента инновационного развития региональных экономических систем будет напрямую зависеть от готовности ключевых участников технологических платформ к формированию и встраиванию программ развития собственных организаций в стратегические направления развития деятельности технологической платформы. В этой связи, разработаны методические рекомендации по эффективному взаимодействию организаций, формирующих технологическую платформу на региональном уровне, на основе эффективного распределения ресурсов, пропорционального разделения рисков, повышения эффективности обмена знаниями.

Ключевые слова: *потенциальные участники технологических платформ, экономический интерес, динамично развивающийся университет.*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Стратегия инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года: распоряжение правительства Российской Федерации от 8 декабря 2011 г. №2227-р. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://mon.gov.ru/dok/akt/9130/>

Измалкова Светлана Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Доктор экономических наук, профессор,
заведующий кафедрой «Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40
Тел.: (4862) 45-31-35
E-mail: izmasvetlana@yandex.ru

Бахтина Светлана Сергеевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс
Кандидат экономических наук, старший преподаватель кафедры
«Экономика и менеджмент»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40
Тел.: (4862) 45-31-35
E-mail: ESSvetic@yandex.ru

S.A. IZMALKOVA, S.S. BACHTINA

KEY PRINCIPLES OF FORMATION TECHNOLOGY PLATFORM FOR INNOVATION DEVELOPMENT OF REGIONAL INDUSTRIAL SYSTEMS

Found that the efficiency of the technology platforms as a tool for innovative development of regional economies will depend on the willingness of key players in technology platforms to the formation and development programs, embedding their own organizations in the strategic directions of development of the technology platform. In this regard, developed guidelines for the efficient interaction of the organizations that form the technological platform at the regional level, based on efficient resource allocation, proportional risk sharing, more efficient sharing of knowledge.

Keywords: *potential participants platforms, economic interest, dynamic university.*

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Strategija innovacionnogo razvitija Rossijskoj Federacii na period do 2020 goda: rasporjazhenie pravitel'stva Rossijskoj Federacii ot 8 dekabrja 2011 g. №2227-r. [Elektronnyj resurs]: – Rezhim dostupa: <http://mon.gov.ru/dok/akt/9130/>

Izmalkova Svetlana Aleksandrovna

State University-Education-Science-Production Complex
Doctor of economic sciences, professor, head of the department
«Economics and Management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 40
Tel. (4862) 45-31-35
E-mail: izmasvetlana@yandex.ru

Bachtina Svetlana Sergeevna

State University-Education-Science-Production Complex
Candidate of economic science, senior lecturer at the department of
«Economics and Management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 40
Tel. (4862) 45-31-35
E-mail: ESSvetic@yandex.ru

УДК 005.5:005.932.5

Т.А. ГОЛОВИНА, И.Л. АВДЕЕВА

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ЗАВИСИМОСТЕЙ КОЛИЧЕСТВЕННЫХ И КАЧЕСТВЕННЫХ ПАРАМЕТРОВ УПРАВЛЕНИЯ ЗАТРАТАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В статье разработана и предложена к внедрению модель системной зависимости «качество – объем – прибыль», позволяющая оценить эффективность мероприятий и внедряемых систем по обеспечению и повышению качества продукции предприятий пищевой промышленности.

Ключевые слова: затраты, менеджмент качества, матрица стоимости качества.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Головина, Т.А. Процедуры управленческого анализа затрат на производство готовой продукции в промышленности / Т.А. Головина // Современная концепция и перспективы формирования учетно-аналитической и налоговой системы на предприятиях реального сектора экономики в условиях глобализации экономических процессов и перехода на международные стандарты финансовой отчетности: материалы международной научно-практической конференции. – Орел: ОрелГТУ, 2008. – С. 69-74.

2. Головина, Т.А. Управленческий анализ в целях принятия оптимального решения при наличии альтернативных вариантов производства в молочной промышленности / Т.А. Головина // Управленческий учет. – 2005. – №5. – С. 74-80.

Головина Татьяна Александровна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Доктор экономических наук, доцент кафедры «Экономика и менеджмент»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40

Тел: (4862) 45-41-35

E-mail: golovina_t78@mail.ru

Авдеева Ирина Леонидовна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Кандидат экономических наук, доцент кафедры «Экономика и менеджмент»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 40

Тел: (4862) 45-41-35

E-mail: faustova_irishka@rambler.ru

T.A. GOLOVINA, I.L. AVDEEVA

TECHNIQUE OF THE ASSESSMENT OF DEPENDENCES OF QUANTITATIVE AND QUALITATIVE PARAMETERS OF MANAGEMENT OF EXPENSES AT THE ENTERPRISES OF THE FOOD INDUSTRY

In the study the model of system dependence «quality – volume - profit», allowing to estimate efficiency of actions and introduced systems on providing and improvement of quality of production of the enterprises of the food industry is developed and offered to introduction.

Keywords: expenses, quality management, matrix of cost of quality.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Golovina, T.A. Procedury upravlencheskogo analiza zatrat na proizvodstvo gotovoj produkcii v promyshlennosti / T.A. Golovina // Sovremennaja koncepcija i perspektivy formirovanija uchetno-analiticheskoj i nalogovoj sistemy na predpriyatijah real'nogo sektora jekonomiki v uslovijah globalizacii jekonomicheskikh processov i perehoda na mezhdunarodnye standarty finansovoj otchetnosti: materialy mezh-dunarodnoj nauchno-prakticheskoj konferencii. – Орел: ОрелГТУ, 2008. – С. 69-74.

2. Golovina, T.A. Upravlencheskij analiz v celjah prinjatija optimal'nogo reshenija pri nalichii al'ternativnyh variantov proizvodstva v molochnoj promyshlennosti / T.A. Golovina // Upravlencheskij uchet. – 2005. – №5. – С. 74-80.

Golovina Tat'jana Aleksandrovna

State University-Education-Science-Production Complex
Doktor of economic sciences, assistant professor
at the department of «Economics and Management»
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 40
Tel: (4862) 45-41-35
E-mail: golovina_t78@mail.ru

Avdeeva Irina Leonidovna

State University-Education-Science-Production Complex
Kandidat of economic sciences, assistant professor
at the department of « Economics and Management »
302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 40
Tel: (4862) 45-41-35
E-mail: faustova_irishka@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).
- Статьи должны быть набраны шрифтом Times New Roman, размер 12 pt с одинарным интервалом, текст выравнивается по ширине; абзацный отступ – 1,25 см, правое поле – 2 см, левое поле – 2 см, поля внизу иверху – 2 см.
- Название статьи, а также фамилии и инициалы авторов обязательно дублируются на английском языке.
- К статье прилагается аннотация и перечень ключевых слов на русском и английском языке.
- Сведения об авторах приводятся в такой последовательности: Фамилия, имя, отчество; учреждение или организация, ученая степень, ученое звание, должность, адрес, телефон, электронная почта.
- В тексте статьи желательно:
 - не применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
 - не применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
 - не применять произвольные словообразования;
 - не применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами.
- Сокращения и аббревиатуры должны расшифровываться по месту первого упоминания (вхождения) в тексте статьи.
- Формулы следует набирать в редакторе формул Microsoft Equation 3.0. Формулы, внедренные как изображение, не допускаются!
- Рисунки и другие иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотографии) следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые.
- Подписи к рисункам (полужирный шрифт курсивного начертания 10 pt) выравнивают по центру страницы, в конце подписи точка не ставится:

Рисунок 1 – Текст подписи

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

Плата с аспирантов за опубликование статей не взимается.

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

Адрес учредителя:

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

Адрес редакции:

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

Материалы статей печатаются в авторской редакции

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

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

Подписано в печать 14.10.2012 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.