

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Тошев А.Д.¹, Чаплинский В.В.¹, Вахитов И.Г.²

1 ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет», Челябинск,
e-mail: fpt_09@mail.ru;
2 ООО «Детское общественное питание», Челябинск,
e-mail: vig333@mail.ru

Проведен физико-химический анализ и в результате сравнения показателей запеканок из творога было выявлено, что при добавлении биологически активной добавки в виде облепихового пюре, увеличено содержание витаминов, с явным преимуществом витамина С и повышена энергетическая ценность. На основании проведенных исследований можно сделать следующие выводы: научное исследование позволило разработать рецептуру и технологию приготовления запеканки из творога с биологически активной добавкой (облепиховое пюре). Установлено, что внесение биологически активной добавки в творожный полуфабрикат положительно влияет на его органолептические показатели. На основании экспериментальных и расчетных данных обобщен химический состав разработанного полуфабриката. Использование биологически активной добавки при производстве творожного полуфабриката способствовало повышению пищевой ценности, увеличению выхода готового изделия в сравнении с творожным полуфабрикатом, приготовленным по стандартной рецептуре. Установлено, что в процессе хранения творожные полуфабрикаты, приготовленные с использованием биологически активной добавки, отличались более высокими значениями органолептических характеристик по сравнению с контрольным образцом.

IMPROVING OF CHEESE PRODUCT WITH INCREASED NUTRITION AND BIOLOGICAL VALUE TECHNOLOGY

Toshev A.D.¹, Chaplinskiy V.V.¹, Vahitov I.G.²

1 FSBEA HPE «South-Ural state university», Chelyabinsk, e-mail: fpt_09@mail.ru;
2 «Children common food» Ltd., Chelyabinsk, e-mail: vig333@mail.ru

Authors have researched physic-chemical analysis of cheese product with sea blackthorn pure have more vitamin C and nutrition energy value that origin one without dietary supplement. On based research date authors have made decides: recipe and cooking technique of cheese product with dietary supplement have been worked out. It has fixed dietary supplement was increased cheese product organoleptic figures. Worked out half-stuff chemical content has been generalized. Dietary supplement has been encouraged nutrition value, weight of experimental cheese product. Also, in storage process of one have had higher organoleptic characteristic more than the origin product. Worked out cheese product might be recommended for using to catering because it has very high nutrition value.

ОЦЕНКА УРОВНЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО САМООБЕСПЕЧЕНИЯ РЕГИОНА

Трибушинина О.С.¹, Куркина Н.Р.²

1 Рузаевский институт машиностроения (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва», Рузаевка, Россия (431440, г. Рузаевка, Ленина, 93),
e-mail: ostlesy@gmail.com

2 ФГБОУ ВПО «филиал Самарского государственного университета путей сообщения в г. Рузаевке», Россия (431440, Рузаевка, ул. Ленина, д. 64), e-mail: nadezhda.kurkina@gambler.ru

В современных условиях возникла реальная потребность в оптимальном обеспечении регионов потребительскими товарами местного производства. В данной статье авторы проанализировали уровень продовольственного обеспечения населения региона с учетом рекомендуемых норм потребления продуктов. Выявлено, что рассматриваемый регион практически полностью обеспечивает себя продовольственными товарами местного производства и входят в IV группу самообеспечения, что позволяет ссудить о высоком уровне самообеспеченности региона. Авторы статьи на основе

проведенного исследования предложили основные направления, которые позволят повысить эффективность системы продовольственного обеспечения населения региона, что представляет практический интерес для оптимизации уровня продовольственного самообеспечения. В результате это повысит конкурентоспособность товаров местного производства, улучшит качество продукции и обеспечит выход на продовольственные рынки других регионов.

ASSESSMENT OF LEVEL OF FOOD SELF-SUFFICIENCY OF THE REGION

Tribushinina O.S.¹, Kurkina N.R.²

1 Ruzaevka machine building institute of Mordovia State University, Ruzaevka, Russia
(431440, Ruzaevka, street Lenina, 93), e-mail: ostlesy@gmail.com

2 Samara state Railway university (branch in Ruzaevka), e-mail: nadezhda.kurkina@rambler.ru

In article the role of food supply of the population of the region is revealed. Relevance of this article doesn't raise doubts as in modern conditions there is a real need for regions optimum providing with consumer goods of local production. Results of the carried-out analysis of level of self-reliance of the Republic of Mordovia by products of own production are presented. Within the scientific article it is taped that the surveyed region almost completely provides itself with the food, besides, the republic realizes produced food production outside the region. Authors offered the main directions of rising of effectiveness of food supply system of the region, representing practical interest for optimization of level of food self-sufficiency of the Republic of Mordovia on main types of the food. The work in these directions will let provide the most part of population of the Republic of Mordovia with products of high quality and will give an opportunity to compete with other companies of food productions, which have already had their place in food market.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ДИНАМИКИ СОДЕРЖАНИЯ ПЛАСТИДНЫХ ПИГМЕНТОВ В ЛИСТЬЯХ ЧАЙНОГО РАСТЕНИЯ

Турманидзе Н.М., Долидзе К.Г.

Батумский государственный университет им. Шота Руставели, Батуми, e-mail: info@bsu.edu.ge

Работа посвящается изучению изменений пластидных пигментов в листьях некоторых форм чайного растения. Объектами исследования были светло-зеленые, темно-зеленые и антоциановые диплоидные формы ($2n = 30$) сортов чая Колхида и Кимынь и их тетраплоидные аналоги ($4n = 60$). Исследованиями установлено, что по возрасту листа возрастает содержание зеленых пигментов, а желтых – уменьшается. Содержание хлорофилла «а» больше в формах Колхида, чем в формах Кимынь. А в сентябре его содержание самое высокое в листьях полиплоидных форм. По содержанию хлорофилла «б» выделенные формы обоих сортов ранжируются в следующем уменьшенном порядке: темно-зеленые – светло-зеленые – антоциановые. Соотношение хлорофиллов «а» и «б» („а”/„б“) меняется в зависимости от возраста листа и сортового происхождения. Соотношение содержания хлорофиллов с каротиноидами особенно высокое в формах сорта Колхида. По этим показателям наилучшими являются формы с антоциановыми и светло-зелеными листьями. Знание динамики содержания пластидных пигментов в различных формах сортов чая дает возможность отбирать интересные формы с генетической и селекционной точек зрения.

THE RESULTS OF STUDYING THE DYNAMICS OF THE CONTENT OF PLASTID PIGMENTS IN THE LEAVES OF THE TEA PLANT

Turmanidze N.M., Dolidze K.G.

Batumi Shota Rustaveli State University, Batumi, e-mail: info@bsu.edu.ge

The work is dedicated to the study of plastid pigments changes in some tea leaves. For the main object of the study were used light green and dark green of Kolkheti and Kimyn forms ($2n = 30$) and their polyploidy analogies ($4n = 60$). From the research there was established the fact that the green pigment content increases,