

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Юго-Западный государственный университет»  
(ЮЗГУ)

## **НОВЫЕ КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ПОДХОДЫ К РЕШЕНИЮ ГЛОБАЛЬНОЙ ПРОБЛЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ**

### **ПРОГРАММА КОНФЕРЕНЦИИ**

VII Международной  
научно-практической конференции

**13 ноября 2020 года**

Курск 2020

На базе Точки кипения ЮЗГУ «13» ноября 2020 г. состоится заочная VIII Международная научно-практическая конференция «Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях». Для участия в конференции (заочной) приглашаются научно-педагогические работники, практические работники, специалисты, докторанты, аспиранты, студенты, руководители и специалисты региональных и муниципальных органов власти, а также все лица, проявляющие интерес к рассматриваемым проблемам.

Основные направления работы научно-практической конференции:

- стратегические ориентиры в обеспечении продовольственной безопасности
- безопасность продуктов питания и здоровье нации
- функциональные продукты в решении проблемы продовольственной безопасности
- особенности управления качеством на потребительском рынке;
- идентификация и фальсификация потребительских товаров;
- методы и средства исследования качества товаров;
- роль товароведения в подготовке конкурентоспособного специалиста.
- технология и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- разработка рецептур и технологий пищевых продуктов функционального и специального назначения.

Председатель организационного комитета:

Пьяникова Эльвира Анатольевна, доцент, к.т.н., ЮЗГУ, г. Курск, Россия

Контактное лицо: Горохов Александр Анатольевич, 8-910-730-82-83

[kursk-arbitr@yandex.ru](mailto:kursk-arbitr@yandex.ru)

### **VIII Международная научно-практическая конференция «Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях»**

Ссылка для регистрации на конференции:

<https://leader-id.ru/event/62449/>

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ

13 ноября в 15-33

Подключиться к конференции Zoom

<https://us02web.zoom.us/j/83397051506?pwd=dnQwRTJtazFBM3cyNzhVOE5nOVUyZz09>

Идентификатор конференции: 833 9705 1506

Код доступа: 045500

**ПРИМЕНЕНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА**

*Азамова Лилия Ильгисовна, к.т.н., доцент*

*Абишев Аскар Жумаканович, студент*

*Валеева Алина Ильдаровна, студент*

*Мингалева Замира Шамиловна, д.т.н., профессор*

*Решетник Ольга Алексеевна, д.т.н., профессор*

*Казанский национальный исследовательский технологический университет, г.Казань, Россия*

Оценена перспективность применения биологически активной добавки на основе водного экстракта пихты сибирской в составе рецептуры хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Выявлено положительное влияние вносимой добавки в оптимальной концентрации 1,5 % к массе муки на показатели качества хлебопекарной муки, тестового полуфабриката и готовой продукции. Показано, что исследуемая добавка способствует увеличению амилитической активности смеси ржаной и пшеничной муки, интенсификации технологического процесса и улучшению потребительских свойств хлебных изделий.

Ключевые слова: ржаная мука, биологически активная добавка, экстракт пихты, хлеб, показатели качества.

**ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ФРУКТОВЫХ ЙОГУРТОВ**

*Айдарова Людмила Викторовна, старший преподаватель*

*Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г. Донецк, ДНР*

Питание населения является одним из важных факторов, определяющих здоровье. Рациональное питание обеспечивает нормальный рост и развитие организма, способствует профилактике заболеваний. Среди огромного разнообразия продуктов наиболее ценными являются молочные продукты. Кисломолочные продукты по своим функциональным свойствам превосходят молоко, так как содержат все составные части в более усвояемом виде. Благодаря популяризации здорового образа жизни и правильного питания рынок молочных продуктов ежегодно увеличивается как с точки зрения объемов продаж, так и расширения ассортимента предлагаемой продукции. Данные обстоятельства свидетельствуют о необходимости и целесообразности проведения идентификационной экспертизы фруктовых йогуртов, с целью предотвращения поступления на внутренний рынок фальсифицированной продукции.

Ключевые слова: молочная продукция, йогурт, экспертиза, идентификация, маркировка.

**ОСОБЕННОСТИ ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБОЕВ**

*Аладына Светлана Евгеньевна, студент*

*Куклина Елена Сергеевна, студент*

*Власова Елена Николаевна, к.т.н., доцент*

*Ивановский государственный политехнический университет, г.Иваново, Россия*

С целью выбора отделочного материала для ремонта стен во внутренних помещениях зданий покупателю в магазине необходимо внимательно изучить упаковку, содержание маркировки и внешний вид обоев. Качественно проведенный осмотр поможет сделать правильный выбор товара. Качественные обои не представляют угрозы здоровью человека, что подтверждают международные сертификаты качества. Это несомненное преимущество оригинальной продукции по сравнению с фальсифициро-

ванной. В работе на примере обоев разных изготовителей рассмотрена процедура их идентификации.

Ключевые слова: обои, характеристики, идентификация, подделка.

**ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ЭКСПЕРТИЗА СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО НА РЫНКЕ Г. КУРСКА**

*Алтунина Софья Николаевна, студент*

*Михайлова Светлана Александровна, к.э.н., доцент*

*Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

Сливочное масло в нашем рационе – вполне привычный натуральный продукт. Но полезные свойства сливочного масла подвергают сомнению люди, ратующие за здоровый образ жизни, приводя доводы, что сливочное масло, повышая уровень холестерина в крови, вызывает развитие атеросклероза у человека, и нередко является причиной инвалидности и смерти людей из-за тромбоза, атеросклероза, ишемии и инфаркта. В сливочном масле содержится огромное количество витамина А, необходимого для поддержания зрения, функций эндокринной системы, состояния волос и кожи. В сливочном масле много также витаминов Д, Е, К.

Ключевые слова: сливочное масло, товарный ассортимент, потребители, маркировка.

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

*Алтухова Олеся Александровна, студент*

*Пьянникова Эльвира Анатольевна, к.т.н., доцент*

*Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

В работе предложена новая рецептура хлеба функционального назначения с использованием лекарственных растений. Исследованы его органолептические и физико-химические показатели качества.

Ключевые слова: пшеничный хлеб, соевая мука, лекарственные растения, порошок крапивы, экстракт шиповника, технологический процесс, показатели качества.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОЛНОЦЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ**

*Альшакова Екатерина Андреевна, студент*

*Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

Хлеб функционального назначения играет в настоящее время важную роль в ежедневном питании основной части населения: улучшает функционирование организма человека; содержит ингредиенты, предотвращающие накопление токсических веществ, укрепляющие иммунную систему, продлевающие активный образ жизни. Хлеб обогащен функциональными ингредиентами, которые обеспечивают организм белками, кальцием, витаминами.

Ключевые слова: хлеб, белки, аминокислоты, продукты бобовых культур, потребительские свойства и пищевая ценность хлеба.

**ВЛИЯНИЕ САНКЦИЙ НА ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ РОССИИ. ПРОБЛЕМЫ, СВЯЗАННЫЕ С ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕМ**

*Андреев Никита Владимирович, студент*

*Ершов Юрий Олегович, к.с.-х.н., доцент*

*Саратовский государственный технический университет, г.Саратов, Россия*

В современных рыночных отношениях, экономическая ситуация нашей страны, крайне сильно зависит от внутренних и внешних факторов. Большая часть этих факторов оказывает негативное влияние на экономическое состояние страны, что в последствии может привести к экономической нестабильности. В отношении Российской Федерации в настоящее время вводятся все новые санкции, которые отрицательно сказываются на стабильность экономики и подставляет под угрозу уровень продовольственной безопасности.

В связи с этим появилась необходимость, повысить уровень продовольственной безопасности за счет развития отечественного производителя, путем импортозамещения многих зарубежных продуктов и товаров.

Ключевые слова: продовольственная безопасность, импортозамещение, санкции, отечественный производитель, экономическая ситуация, экспорт и импорт.

### ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА

*Аникина Валентина Аркадьевна, к.т.н., ассистент  
Восточно-Сибирский государственный университет  
технологий и управления, г. Улан-Удэ, Россия*

Современное производство продукции невозможно представить без применения пищевых добавок. Последнее время большое распространение получают добавки растительного происхождения полисахаридной природы, имеющие в своей основе пищевые волокна. В данной статье был изучен химический состав, органолептические и функционально-технологические показатели отобранных растительных добавок, обоснован способ подготовки добавки перед внесением в фаршевые системы из мяса сельскохозяйственных животных.

Ключевые слова: функциональный продукт, растительные добавки, пищевые волокна, рубленый полуфабрикат.

### РОЛЬ ИННОВАЦИЙ В СОВЕРШЕНСТВОВАНИИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

*Афанасьева Мария Федоровна, старший преподаватель,  
Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)*

В условиях конкуренции, быстро меняющихся технологий, высоких потребительских требований к продукции производители вынуждены применять современные инновационные инструменты для повышения качества и управления им. Использование передовых технологий, эффективного менеджмента, а также поддержание высокого уровня клиентоориентированности в совокупности приводит к развитию предприятия в целом.

Ключевые слова: качество продукции, инновации, управление качеством

### АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА: СМЕТАНА

*Афонькина Светлана Разифовна, к.х.н., с.н.с.  
Зеленовская Евгения Евгеньевна, м.н.с.  
Алларова Гузель Римовна, к.б.н., с.н.с.  
Мусабилов Дмитрий Эдуардович, м.н.с.  
Фазлыева Анна Сергеевна, м.н.с.  
Даукаев Рустем Аскарлович, к.б.н.,  
заведующий химико-аналитическим отделом*

ФБУН «Уфимский НИИ медицины труда и экологии человека», Уфа, Россия

Работа заключалась в проведении оценки физико-химических, микробиологических и токсикологических показателей сметаны, реализуемой в торговых сетях города Уфы. Исследование характеристик качества сметаны производили по общепринятым стандартным методикам. Установлено, что отобранные образцы являются безопасными. Обнаружено, что в двух образцах присутствует немолочный компонент – крахмал, содержание которого не предусмотрено технической документацией.

Ключевые слова: сметана, показатели качества, показатели безопасности, жирнокислотный состав, крахмал.

### ПАНДЕМИЯ – ВРЕМЯ ЦИФРОВИЗАЦИИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА

*Ашинов Кантемир Владимирович, студент  
Института информатики, электроники и робототехники Кабардино-Балкарского государственного университета им. Х.М. Бербекова  
Дышекова Альбина Аскерхановна, к.э.н., доцент кафедры экономики,  
Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия*

Сегодня работники отрасли обеспечивают продовольственную безопасность России, а также укрепляют позиции нашей страны как одного из ведущих производителей аграрной продукции в мире. Без их высокого профессионализма, энергии и самоотдачи нынешние достижения АПК были бы невозможны, подчеркнул президент. Сложно найти отрасль, которая не пострадала бы от нынешней ситуации, и сельское хозяйство – не исключение. Выделяют три ключевых фактора влияния кризиса на российский АПК: рост валютного курса, изменение объема внутреннего рынка и разрыв глобальных производственно-сбытовых цепочек.

Ключевые подразделения: агропромышленный комплекс, продовольственная безопасность, цифровизация АПК, продовольственный кризис.

### К ВОПРОСУ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

*Ашинов Кантемир Владимирович, студент  
Кабардино-Балкарский государственный  
университет им. Х.М. Бербекова  
Дышекова Альбина Аскерхановна, к.э.н., доцент  
Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия*

Возможность получения достаточного и качественного питания в стране должен иметь каждый его гражданин. Создание таких условий является обязанностью государства, ответственного за здоровье нации и сохранение ее генофонда. Исходя из этого, продовольственную безопасность страны можно характеризовать, как ответственность (обязанность) государства в обычных и чрезвычайных условиях обеспечить для каждого домашнего хозяйства страны экономическую и физическую доступность к качественному (безопасному) продовольствию, преимущественно отечественного производства, на уровне научно обоснованных или временных (для чрезвычайных ситуаций) норм питания населения.

Ключевые слова: продовольственная безопасность, нормы питания населения, социально-экономическое положение, пандемия коронавируса.

### РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ПЕЧЕНЬЯ ДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ С НАРУШЕНИЕМ УГЛЕВОДНОГО ОБМЕНА

*Бабенко Анастасия Александровна, студент  
Заикина Мария Анатольевна, к.т.н., доцент  
Юго – Западный государственный университет, г. Курск, Россия*

Автором разработана рецептура и технология производства печенья диетического назначения. Введение в рецептуры печенья сахароснижающих ингредиентов является перспективным с точки зрения диетического питания населения с нарушением углеводного обмена.

Ключевые слова: мучные кондитерские изделия, печенье, нарушение углеводного обмена, сахарный диабет, функциональное сырье, исследование, качество, потребительские свойства, пищевая ценность, производство.

#### **РАЗРАБОТКА ПЛАНА ХАССП ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЕЛЬДИ СЛАБОСОЛЕННОЙ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ НА РЫБНОМ ПРЕДПРИЯТИИ**

**Барабанова Елена Борисовна**, к.т.н., доцент,  
**Крылосова Ксения Валентиновна**, студент

Омский государственный аграрный университет имени П. Столыпина

Научные разработки в области пищевых продуктов, актуализируют вопрос показателей безопасности изделий. Существенным фактором к приобретению продуктов является безопасность и полезные свойства, которые достигаются путем реализации требований системы менеджмента пищевой безопасности основанной на принципах ХАССП. Данная система обеспечивает контроль риска на всех этапах технологического производства и способствует выпуску продукции, отвечающей требованиям качества и безопасности.

Ключевые слова: сельдь слабосоленая, рыбная промышленность, анализ опасностей, критические контрольные точки, Варэкс 7, мероприятия по управлению, СМБПП, ХАССП

#### **СТИМУЛИРОВАНИЕ СОТРУДНИКОВ ПУТЕМ МАТЕРИАЛЬНОГО ПОощРЕНИЯ И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Барсукова Кристина Владимировна**, старший преподаватель  
**Цветашева Виктория Владимировна**, студент

Липецкий государственный технический университет, г.Липецк, Россия

В данной статье рассматривается проблема столкновения работодателей с непродуктивной работой персонала. Ее можно разрешить, путем внедрения в организацию материального поощрения. Для этого рассмотрим заработную плату, как основную составляющую продуктивной работы сотрудников, а также ее функции. Данная статья является актуальной в наше время, так как многие работодатели сталкиваются с проблемой неэффективной работы персонала.

Ключевые слова: мотивация, заработная плата, предприятие, персонал.

#### **ЗНАЧЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВОМ**

**Барсукова Кристина Владимировна**, старший преподаватель  
**Тимешова Анна Эдуардовна**, студентка

Липецкий государственный технический университет, г.Липецк, Россия

В данной статье описываются проблемы ведения документации в управленческой деятельности и ее связь с экономикой управления.

Ключевые слова: делопроизводство, документ, документация, управление, документирование, бухгалтерские документы, экономика.

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДОВОЙ И ХМЕЛЕВОЙ ЗАКВАСОК, АКТИВИЗИРОВАННЫХ ПЕКТИНОВЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ**

**Беляев Алексей Геннадьевич**, к.б.н., доцент

Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия

Пектин и его производные обладают набухаемостью, вязкостью, эмульгирующими свойствами, способностью образовывать гели, повышать водопоглощающую способность, увеличивать объем выпекаемых изделий и, удерживая влагу, повышать мягкость изделий в хранении. Он обеспечивает более эластичную и пористую структуру мякни. Внесение в закваски пектинов влияет на биохимические, коллоидные и микробиологические процессы приготовления теста: повышается начальная кислотность; снижается рН; процесс брожения в тесте идет более активно; наблюдается укреплени клейковины.

Ключевые слова: пектиновые вещества, ржаное тесто, солодовая и хмелевая закваски

#### **ИССЛЕДОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ХЛЕБА, ПОЛУЧЕННОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОЛОДОВОЙ И ХМЕЛЕВОЙ ЗАКВАСОК, АКТИВИЗИРОВАННЫХ ПЕКТИНОВЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ**

**Беляев Алексей Геннадьевич**, к.б.н., доцент

Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия

Органолептические свойства продукта гораздо больше, чем химический состав и пищевая ценность, влияют на выбор потребителей и, в конечном счете, формируют спрос, установлено, что физико-химические показатели хлеба, производимого с испытываемыми заквасками, полностью удовлетворяют требованиям ГОСТ, пористость и титруемая кислотность исследуемых образцов хлеба изменяется в пределах значений, соответствующих требованиям гостя, применение пектиновых веществ на этапе приготовления заквасок увеличивает пористость хлеба

Ключевые слова: пектиновые вещества, хлеб, пористость, кислотность органолептические и физико-химические показатели

#### **АЛГОРИТМ ОЦЕНКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РИСКОВ**

**Бондарева Ольга Михайловна**, аспирант

**Ефимова Галина Вячеславовна**, к.т.н., доцент

Брянский государственный технический университет, Россия

В данной статье рассматриваются производственные риски, а также степень их интеграции в систему менеджмента безопасности пищевой продукции. Была произведена оценка рисков на примере производства ржаного солода. По результатам исследования был разработан универсальный алгоритм оценки производственных рисков.

Ключевые слова: оценка рисков, ржаной солод, безопасность продуктов питания.

#### **АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ И МЕРЫ ЕЁ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ**

**Быковская Екатерина Игоревна**, студент

**Заикина Мария Анатольевна**, к.т.н., доцент

Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия

Авторами статьи рассмотрены актуальные вопросы фальсификации молочной продукции, виды и меры фальсификации молока. Рассмотрены виды рисков, связанных с пищевой безопасностью.

Ключевые слова: фальсификация, молочная продукция, потребительские свойства, пищевая безопасность.

**ПРОБЛЕМЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ И ИДЕНТИФИКАЦИИ ЛИНОЛЕУМА***Власова Елена Николаевна, к.т.н., доцент**Казимирская Надежда Владимировна, студент**Овчинникова Мелина Сергеевна, студент**Ивановский государственный политехнический университет, г.Иваново, Россия*

Проанализированы идентифицирующие характеристики линолеума, с помощью которых потребитель сможет отличить оригинальную продукцию от подделки. Приведена методика идентификации линолеума по предложенным признакам, которую можно рекомендовать для работников торговли. Рассмотрены варианты фальсификации линолеума.

Ключевые слова: линолеум, отделочные материалы для пола, идентификация, фальсификация

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С НИЗКИМ ГЛИКЕМИЧЕСКИМ ИНДЕКСОМ***Гамкова Ольга Владимировна, преподаватель**Колледж сферы услуг № 3, г Москва, Россия**Бадмаева Ирина Ильинична, к.т.н., доцент**Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления, г.Улан-Удэ, Россия*

Питание является одним из важнейших факторов жизнедеятельности человека. Особое значение оно имеет при наличии каких-либо заболеваний. В настоящее время некоторые болезни имеют массовый характер, в частности диабет 2-го типа. В этом случае, пища может оказывать негативное воздействие на организм, провоцируя ухудшение состояния здоровья. Особенностью организации питания при данном заболевании является значение гликемического индекса продукта. При наличии диабета 2-го типа больной вынужден ограничивать употребление некоторых продуктов, в том числе кондитерских изделий. В связи с этим, актуальным является разработка рецептур кондитерских изделий с пониженным гликемическим индексом и использованием сахарозаменителей.

Ключевые слова: диабет 2-го типа, гликемический индекс, сахарозаменители, кондитерские изделия, рецептура, дегустация, органолептическая оценка.

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ В КОММЕРЧЕСКОМ БАНКЕ***Гирфанова Елена Юрьевна, к.п.н., доцент**Казанский национальный исследовательский технологический университет**Александрова Ирина Валерьевна, к.с.н., доцент**Нижнекамский химико-технологический институт (филиал) Казанский национальный исследовательский технологический университет*

В настоящее время действующая система управления рисками в российских банках не отвечает мировым тенденциям развития банковской отрасли. Более того, новые нормативные требования, вводимые ЦБ РФ, негативно сказываются на прибыльности банков, вызывают снижение привлекательности бизнеса для инвесторов. Эффективная система управления рисками, интегрированная в систему менеджмента качества, должна стать ключевым драйвером успеха для российских банков и обеспечить их устойчивое развитие, как на отечественном рынке, так и в международном масштабе.

Ключевые слова: система менеджмента качества, коммерческие банки, система управления рисками

**ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СУХИХ ЗАВТРАКОВ***Говядова Ирина Алексеевна, студент**Михайлова Светлана Александровна, к.э.н., доцент**Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

Сухие завтраки - вид пищевых концентратов на зерновой основе, изделия, получаемые при обжарке предварительно сваренных и расплюснутых зерен или круп кукурузы и пшеницы с вкусовыми добавками, полностью готовые к употреблению в пищу, обычно на завтрак.

Ключевые слова: сухие завтраки, производители, качество, безопасность.

**ЭФФЕКТИВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ – КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТОК***Головкова Дарья Олеговна, магистрант**Юрк Наталия Анатольевна, к.т.н., доцент**Динер Юлия Александровна, к.т.н., доцент**Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, г.Омск, Россия*

В настоящей статье приведены сведения об эффективности применения «простого» инструмента управления качеством кисломолочных изделий. Приведен контрольный листок сбора данных о дефектах производимой продукции и их дальнейшего их устранения. Установлено, что наиболее часто встречаемым технологическим дефектом кефира являются «отделения сыворотки».

Ключевые слова: статистические методы, качество, управление, контрольный листок, дефекты.

**РОЛЬ ПРОСТЫХ ИНСТРУМЕНТОВ В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ***Головкова Дарья Олеговна, магистрант**Юрк Наталия Анатольевна, к.т.н., доцент**Динер Юлия Александровна, к.т.н., доцент**Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, г.Омск, Россия*

Управление качеством кондитерских изделий на основе статистических методов является актуальной задачей любого производителя. При проведении производственного контроля качества готовой продукции установлены дефекты мучных кондитерских изделий. В статье представлено использование контрольного листка и диаграммы Парето для сбора данных о возникших дефектах готовой продукции и последующего их анализа с целью своевременного их устранения.

Ключевые слова: статистические методы, управление качеством, дефекты.

**ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАРМЕЛАДА***Грабилова Валерия Сергеевна, студент**Михайлова Светлана Александровна, к.э.н., доцент**Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

Пищевые добавки – это компоненты, которые не потребляются людьми в отдельном виде, но вводятся в продукты питания при их производстве, упаковке или транспортировке. С их помощью производители наделяют пищевые изделия определенными свойствами, которые делают их привлекательнее в глазах потенциальных покупателей.

*Ключевые слова:* пищевые добавки, производители, мармелад консерванты, стабилизаторы, загустители

### **О ПРИОРИТЕТНЫХ НАПРАВЛЕНИЯХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ РОССИИ**

*Грицунова Светлана Викторовна, к.э.н., доцент*

*Мосиенко Владлена Николаевна, студентка*

*Щетинина Светлана Александровна, студентка*

*Ростовский государственный экономический университет  
(РИНХ), Ростов-на-Дону, Россия*

*В статье изложена сущность и значимость обеспечения продовольственной безопасности страны. Рассмотрены приоритетные направления продовольственной политики государства. Представлены пороговые значения ряда показателей для оценки уровня продовольственной безопасности, а также перечислены меры для ее обеспечения.*

*Ключевые слова:* продовольственная безопасность, экономическая доступность, физическая доступность, продовольственная независимость, сельское и рыбное хозяйство

### **ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ПЛОДОВЫХ И ОВОЩНЫХ КОНСЕРВАХ**

*Гуренко Анастасия Романовна, студент*

*Михайлова Светлана Александровна, к.т.н., доцент*

*Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

*Консервы (от лат. conservo - сохраняю) пищевые продукты растительного или животного происхождения, специально обработанные и пригодные для длительного хранения. Многие виды плодов и овощей являются скоропортящимися продуктами, длительное хранение которых возможно только с помощью различных методов консервирования. В то же время при консервировании изменяются исходные свойства свежего сырья, и продукты переработки плодов и овощей приобретают новые свойства. Изменяются органолептические свойства и пищевая ценность за счет частичного разрушения веществ сырья, так и применяемых добавок (специй, сахаров, кислот, витаминов), а также образования новых веществ (кислот, меланоидинов и других). В связи с этим остро встает вопрос о безопасности данной продукции вследствие применения при производстве консервированной продукции пищевых добавок.*

*Ключевые слова:* консервы, пищевые добавки, безопасность.

### **СНИЖЕНИЕ РАСХОДА ИЗВЕСТИ ЗА СЧЕТ ПРИМЕНЕНИЯ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРА**

*Гурова Валентина Николаевна, старший научный сотрудник*

*ФГБНУ "Курский федеральный аграрный научный центр" –*

*НИИ сахарной промышленности, г.Курск, Россия*

*Показана технологическая необходимость использования ферментных препаратов в технологии производства свекловичного белого сахара из бактериально инфицированной сахарной свеклы. Рассмотрено влияние используемых ферментных препаратов на расход извести, применяемой в процессе известково-углекислотной очистки диффузионного сока. Установлено снижение расхода извести при введении ферментного препарата гликозидазного действия Декстрасепт 2 в производстве сахара, улучшение технологических показателей очищенного сока, что может обеспечить повышение качества и выход белого сахара.*

*Ключевые слова:* производство сахара, сахарная свекла, расход извести, ферментный препарат, слизистый бактериоз, диффузионный сок, известково-углекислотная очистка.

### **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЭТАПОВ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

*Гусева Анастасия Владимировна, студент*

*Белая Марина Николаевна, к.т.н., доцент*

*Севастопольский государственный университет, г.Севастополь, Россия*

*В статье рассматривается возможность применения контроля качества выпускаемой продукции в производстве упаковки под яйцо по количественному признаку. Представлен алгоритм контроля качества сырья по альтернативному признаку.*

*Ключевые слова:* статистический контроль, входной, производственный, выходной контроль, выборочный контроль, контроль качества сырья.

### **РЕГИОНАЛЬНЫЕ БРЕНДЫ КАК ФАКТОР ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

*Делова Людмила Алиевна, к.социол.н., ведущий научный сотрудник*

*Адыгейский республиканский институт гуманитарных исследований*

*имени Т.М. Керашева, г.Майкоп, Республика Адыгея, Россия*

*Продовольственная безопасность является одним из главных направлений обеспечения национальной безопасности страны. В условиях пандемии, когда нарушены экономические связи, необходимо обеспечить граждан страны качественным и безопасным продовольствием, произведённым в нашей стране, не содержащим вредные для человека химические добавки. Одним из путей выполнения этой задачи является возрождение и расширение производства традиционных брендов, производимых из натуральных продуктов по проверенной многими годами технологии. В каждом регионе страны есть свои, проверенные зачастую веками, рецепты пищевых продуктов. В Республике Адыгея это широко известный адыгейский сыр. Развитие этого бренда, расширение производства способствуют насыщению рынка качественным продуктом, способствующим улучшению здоровья населения.*

*Ключевые слова:* пандемия, продовольственная безопасность, отечественная продукция, качественное и безопасное продовольствие, адыгейский сыр.

### **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ПШЕНИЧНО – РЖАНОГО ХЛЕБА С ПРИМЕНЕНИЕМ ОВОЩНЫХ ПОРОШКОВ**

*Дмитриева Ангелина Сергеевна, студент*

*Заикина Мария Анатольевна, к.т.н., доцент*

*Юго – Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

*Авторами статьи рассмотрена возможность и целесообразность применения овощных добавок в технологии пшенично – ржаного хлеба. В качестве потенциально полезных для организма человека добавок растительного происхождения авторами выбрано предварительно высушенные и измельченные овощи, в состав которых входят такие натуральные компоненты, как репчатый лук, картофель и морковь.*

*Ключевые слова:* пшенично – ржаной хлеб, овощные порошки, растительные ингредиенты, технология, структура теста.

**АКТИВНОСТЬ ВОДЫ КАК ПОКАЗАТЕЛЬ  
КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

*Ермолаев Владимир Александрович, д.т.н., профессор  
Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия,  
г. Кемерово, Россия*

На интенсивность протекания биохимических процессов в пищевом продукте при его хранении влияет множество внутренних и внешних факторов, в том числе активность воды. Последний показатель имеет важное значение, когда речь заходит о степени сохранности пищевых продуктов. Имея данные об активности воды, можно рассчитать приблизительные сроки хранения того или иного продукта.

Ключевые слова: активность воды, икра, мед, пчелиное маточное молочко.

**АСПЕКТЫ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА  
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТРАН  
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

*Жарасбаева Лаззат Асхатовна, магистрант*

*Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, г. Омск, Россия*

Современные реалии развития индустрии питания стран Таможенного союза, связанные с ужесточением требований к производителям пищевой продукции, ее качеству и безопасности, диктуют необходимость внедрения на предприятиях эффективные системы управления качеством и обеспечения безопасности в соответствии с международными и национальными стандартами. В статье рассмотрены тенденции по внедрению современных систем менеджмента качества в Российской Федерации, Республике Казахстан и Республике Беларусь.

Ключевые слова: пищевая промышленность, система менеджмента качества, Таможенный союз.

**О ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ ХАССП НА КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

*Жарасбаева Лаззат Асхатовна, магистрант*

*Динер Юлия Александровна, канд. техн. наук, доцент  
ИВМиБ Омский ГАУ, г. Омск, Россия*

Статья посвящена актуальной проблеме, связанной с обеспечением безопасности кондитерских изделий, так как именно обеспечение параметров безопасности продовольственного сырья и продуктов питания выступают определяющим фактором, определяющих здоровье покупателей. Для обеспечения безопасности в рамках пищевых производств необходимо разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.

Ключевые слова: кондитерская промышленность, системы менеджмента качества, безопасность.

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ**

*Железнова Мелани Юрьевна, студент*

*Михайлова Светлана Александровна, к.э.н., доцент*

*Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Россия*

В процессе хранения и транспортирования происходят большие потери свежей плодово-овощной продукции, поэтому во всем мире интенсивно развиваются современные технологии переработки свежих плодов и овощей с целью их консервации. Задача консервирования — перевод нестойкого при хранении сырья в продукцию длительного хранения. В наше время в продукты переработки фруктов добавляются различные пищевые добавки.

Ключевые слова: производство, пищевые добавки, продукты переработки фруктов.

**РАЗРАБОТКА МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
СОЛОДОВЫХ РОСТКОВ ПШЕНИЦЫ**

*Заугольникова Елена Викторовна, магистр  
Лулева Ольга Николаевна, к.т.н., доцент  
Ушакова Светлана Геннадьевна, магистр*

*Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, Орел, Россия*

В статье представлены результаты исследования молочных коктейлей с добавлением ростков пшеницы по органолептическим показателям качества. Установлено, что содержание пшеничных ростков в количестве не более 5% обеспечивает оптимальные потребительские свойства напитков.

Ключевые слова: ростки пшеницы, молочные коктейли, органолептические свойства.

**ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ОРЕХОВ КЕДРОВЫХ  
ОЧИЩЕННЫХ, РЕАЛИЗУЕМЫХ ТОРГОВЫМИ ПРЕДПРИЯТИЯМИ Г.  
НИЖНЕГО НОВГОРОДА**

*Зубова Елена Владимировна, к.с.-х.н., доцент  
Смирнова Дарья Сергеевна, студент*

*Нижегородская ГСХА, г. Нижний Новгород, Россия*

В настоящее время проблема качества товаров, приобретаемых в торговых предприятиях, стоит довольно остро, так как в руки потребителя часто стала попадать некачественная продукция. Орехи кедровые (очищенные) относятся к категории достаточно дорогих продовольственных товаров. Это питательный и полезный продукт. В связи с этим и товароведу торгового предприятия, и потребителю необходимо знать, насколько качественный товар поступает на прилавки магазинов.

Ключевые слова: орехи кедровые очищенные, органолептическая оценка, физико-химические показатели, содержание жира.

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ В  
РОЗНИЧНОЙ ТОГОВОЙ СЕТИ НА ОСНОВЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ  
ПРЕДПОЧТЕНИЙ**

*Зыбина Елена Сергеевна, студент*

*Михайлова Светлана Александровна, к.э.н., доцент*

*Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Россия*

В условиях современной рыночной экономики одной из главных задач любого торгового предприятия является выстраивание ассортиментной политики. Для этого предприятиям торговли необходимо постоянно отслеживать тенденции изменения потребительских предпочтений и своевременно вносить коррективы в ассортимент. Это происходит непосредственно на территории торговой точки — месте, где покупатели приобретают товар, ведь работники предприятия непосредственно контактируют с покупателями и могут своевременно предпринять меры по корректировке ассортимента. В связи с этим необходимо прибегать к методам определения потребительских предпочтений.

Ключевые слова: детское питание, социологический опрос, потребительские предпочтения.

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ СУСЛА  
ИЗ НЕСОЛОЖЁНОГО ОВСА***Иванов Владимир Александрович, аспирант**Сергеева Анастасия Александровна, студент**Университета ИТМО, г. Санкт-Петербург, Россия*

В настоящее время в России пивоваренная индустрия является востребованной отраслью пищевой промышленности. Актуальным является вопрос замены части ячменя в при производстве сусли несоложёнными зернами или продуктами его переработки с целью снижения стоимости сырья и создания новых уникальных насыщенных вкусов продуктов питания. Овёс является одним из перспективных несоложённых материалов, так как среди потребителей возрос интерес к напиткам и продуктам питания из овса благодаря их потенциальной пользе для здоровья человека. Полученное овсяное сусло с полезными свойствами целесообразно использовать в технологии изготовления овсяного сиропа с дальнейшим его применением в производстве слабоалкогольных и безалкогольных напитков, хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Ключевые слова: овёс, овсяное сусло, несоложённое сырьё, пивоварение

**РЕАЛИЗАЦИЯ ПРИНЦИПОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ***Иванова Нина Дмитриевна, магистрант**Динер Юлия Александровна, к.т.н., доцент**Юрк Наталия Анатольевна, к.т.н., доцент**Омский государственный аграрный университет**им. П.А. Столыпина, г. Омск, Россия*

Повышение качества жизни и здоровья граждан является одной из важнейших стратегий в развитии государства. Реализация этой стратегии напрямую связана с формированием эффективного механизма правового регулирования по обеспечению продовольственной безопасности. В статье представлен анализ основных аспектов обеспечения продовольственной безопасности в РФ, а также указана ключевая роль системы ХАССП, в производстве безопасной и высококачественной пищевой продукции.

Ключевые слова: продовольственная безопасность, качество, пищевые продукты, ХАССП.

**РАЗРАБОТКА ПАСТИЛЬНЫХ МАСС ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ***Исаичева Анна Олеговна, магистр**Румянцева Валентина Владимировна, д.т.н., профессор**Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, г.Орел*

Цель исследования – разработка пастильных масс функционального назначения с применением свекловичных пищевых волокон. В ходе исследования определяли коэффициент растекаемости массы по косвенному признаку – вязкость; определяли плотность пастильной массы [2]. Исследовали технологические показатели качества пищевых волокон по общепринятым методикам, описанным в лабораторном практикуме [2]. Свекловичные пищевые волокна Bio-fi PRO WR 200 представляют собой однородный порошок светло-кремового цвета с нейтральным вкусом и запахом, содержащий в своем составе до 22 % пектина, не менее 21 % целлюлозы, и до 8,5 % белка [1]. Установлено, что оптимальной дозировкой является 5 % пищевых волокон от массы сахара по сухому веществу введённая на стадии взбивания пастильной массы.

Ключевые слова: нуга, свекловичные пищевые волокна, показатели качества, реологические свойства.

**ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ  
ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН PRO WR 200***Исаичева Анна Олеговна, магистр**Румянцева Валентина Владимировна, д.т.н., профессор**Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, г.Орел*

Целью исследования было изучение влияния пищевых волокон Bio-Fi PRO WR 200 на технологические свойства пены яичного белка. Свекловичные пищевые волокна Bio-fi представляют собой однородный порошок светло-кремового цвета с нейтральным вкусом и запахом, содержащий в своем составе до 22% пектина, не менее 21% целлюлозы, и до 8,5 % белка, массовая доля влаги до 10% [1]. Определяли пенообразующую способность яичного белка, как отношение объема пены к первоначальному объему белка; стойкость пены определяли, как отношение объема пены после 2 и 24 часов к первоначальному объему пены [2]. Установили, что оптимальной дозировкой свекловичных пищевых волокон Bio-Fi PRO WR 200 является 5 %. Введение оптимальной дозировки пищевых волокон в пену позволяет, повысить пенообразующую способность яичного белка на 55,2 % и устойчивость пены на 15,8 % снизить время взбивания на 3 минуты по сравнению с контролем.

Ключевые слова: яичный белок, пена, пенообразующая способность, свекловичные пищевые волокна, технологические свойства.

**ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ ИНФРАСТРУКТУРЫ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН***Кабулов Абдор Ахрорович, к.э.н., доцент**Филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, г.Ташкент, Узбекистан*

Необходимость удовлетворения потребительского спроса населения инициировала активность неорганизованной торговли, которая начала набирать темпы за счёт закупок по импорту. В девяностые годы она практически вытеснила организованную торговлю. В последующие годы на долю неорганизованной торговли в Узбекистане приходилось почти 93% розничного товарооборота, где около 3/4 которого составили импортные товары. Между тем, по международным экспертным оценкам, доля потребляемых импортных продуктов питания, обеспечивающим её экономическую безопасность, составила 30-35% [3, 112].

**ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ  
ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СКОТА***Калужских Александр Геннадьевич, к.сель.н., доцент**Алексеева Алена, студентка**Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия**Возможности использования продукции первичной обработки скота***ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО – ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ  
КАЧЕСТВА ШОКОЛАДА***Калужских Александр Геннадьевич, к.сель.н., доцент**Говядова Ирина, студентка**Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

Шоколад – продукт во всех отношениях уникальный, удивительно вкусный, необыкновенно питательный и, безусловно, полезный. Эфирные масла фенолы, создающие нежный аромат лакомства, защищают наши сосуды от холестерина. Благодаря активным веществам – алкалоидам – теобромину и кофеину – шоколад прекрасно снимает усталость; даёт бодрость, возвращает силы, поднимает настроение благодаря магнию – настоящему источнику радости. Содержатся в шоколаде и другие важные



и нужные микроэлементы: кальций, фосфор, железо, натрий. Есть в нём и витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> и РР. Доказано, что шоколад улучшает работу мозга.

### **ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИНЕРАЛЬНОЙ ДОБАВКИ**

**Ковалева Алена Юрьевна**, магистрант

**Пегина Алла Николаевна**, к.т.н., доцент

Воронежский государственный университет инженерных технологий,  
г. Воронеж, Россия

Рассмотрена возможность применения цеолита в производстве хлебобулочных изделий, а именно, хлеба из пшеничной муки. Готовые изделия исследовали по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Установлено, что применение оптимальной дозировки сорбента положительно влияет на потребительские достоинства хлеба и позволяет улучшить их потребительские свойства. Кроме того, благодаря минеральной добавке можно получить новую продукцию функционального назначения с большим содержанием витаминов и минералов.

Ключевые слова: хлебобулочные изделия, минеральная добавка, цеолит.

### **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ КОМПОЗИЦИИ БИСКВИТОВ С УЛУЧШЕННЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ**

**Ковалева Д.А.**, ученик,

МБОУ СОШ №8 им. К.К. Рокоссовского,

**Ковалева А.Е.**, к.х.н., доцент

Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Россия

Аннотация. В статье представлены результаты разработки рецептуры композиции бисквитов с улучшенными потребительскими свойствами с частичной заменой пшеничной муки высшего сорта овсяной мукой и добавлением плодов шиповника (в порошкообразном виде) и жареных кусочков бананов.

Ключевые слова: композиция бисквитов, рецептура, пищевая ценность.

### **ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ АПК РОССИИ**

**Коломыц Оксана Николаевна**, к.соц.наук, доцент

**Бутаева Регина Махарбековна**, магистрант

Кубанский государственный технологический университет, г. Краснодар, Россия

Цифровая трансформация аграрного сектора будет способствовать повышению производительности труда; увеличению экспортной выручки; максимизации стоимости предприятий отрасли; увеличению темпов экономического роста отраслей; созданию эффективной цепочки продаж от производителя до потребителя; интеграции в смежные отрасли цифровой экономики; повышению привлекательности работы в сельском хозяйстве и увеличению доходов сельхозпроизводителей.

Ключевые слова: агропромышленный комплекс, цифровизация, цифровые технологии, цифровая трансформация

### **ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ СВОЙСТВ МУКИ И КАЧЕСТВА ХЛЕБА**

**Коршенко Людмила Олеговна**, канд. техн. наук, доцент

Дальневосточный федеральный университет, г. Владивосток, Россия

Представлены результаты исследования влияния солода из зерновых культур (гречневого, пшеничного, рисового) на хлебопекарные свойства пшеничной муки и качественные характеристики хлеба. Проведенные экспериментальные исследования свидетельствуют о целесообразности и перспективности использования рассматриваемых

видов солода для регулирования хлебопекарных свойств пшеничной муки с целью выпуска изделий с требуемыми показателями качества.

Ключевые слова: солод из зерновых культур (гречневый, пшеничный, рисовый), хлебопекарные свойства пшеничной муки, клейковина, качество хлеба, комплексный хлебопекарный улучшитель.

### **ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ШОКОЛАДА БЕЛОГО, КАК ЗАЛОГ БЕЗОПАСНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

**Котыляк Юлия Валериевна**, старший преподаватель

Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г. Донецк, Донецкая Народная Республика

Современные рыночные условия диктуют новые требования к продукции и ее производителям. Существующие тенденции развития экономики указывают на приоритет качества в этом вопросе и являются той характеристикой товара, которая отвечает за надежность продукта и его эксплуатационные свойства, за полное удовлетворение потребности потребителя, а также порождает ее высокую конкурентоспособность. В связи с этим, идентификация товаров, в настоящее время приобрела особую актуальность в связи с тем, что недобросовестные производители фальсифицируют товар, от информации, указанной на маркировке, до качественного сырьевого состава пищевого продукта. Не исключением фальсификации стал и белый шоколад, преимуществом которого является отсутствие теобромона и кофеина, которые имеют возбуждающее и тонизирующее свойства и может быть рекомендован людям, с аллергической реакцией на какао-бобы.

Ключевые слова: белый шоколад, идентификация, фальсификация, экспертиза.

### **ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТКИ**

**Куклина Елена Сергеевна**, студент

**Аладьина Светлана Евгеньевна**, студент

**Власова Елена Николаевна**, к.т.н., доцент

Ивановский государственный политехнический университет,  
г. Иваново, Россия

Керамическая плитка – это один из самых популярных строительных материалов, используемых при современном ремонте. Она ценится за большую долговечность и красоту. В работе предложены порядок проведения и признаки идентификации керамической плитки, проведена апробация методики на примере продукции разных производителей, реализуемой в региональной торговой сети. Установлено, что важно использовать при установлении подлинности товара информацию, представленную на официальном сайте изготовителя либо в каталоге продукции.

Ключевые слова: керамическая плитка, идентификация, экспертиза.

### **ПРИМЕНЕНИЕ СОЕВОЙ ОКАРЫ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**Куницына Татьяна Олеговна**, аспирант

Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева г. Орел, Россия

**Березина Наталья Александровна**, д.т.н., доцент

Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина,  
г. Орел, Россия

**Самофалова Лариса Александровна**, д.т.н., доцент

*Всероссийский научно-исследовательский институт  
зернобобовых и крупяных культур, г.Орел, Россия*

*В статье приведен обзор современных источников российских исследователей по вопросам состава, свойств, способов обработки и переработки соевой окары. Отражены тенденции направлений использования соевой окары в пищевой промышленности с учетом ее химического состава и технологических свойств.*

*Ключевые слова: соевая окара, химический состав, технологические свойства, качество*

#### **РАЗРАБОТКА СПОСОБА ПОВЫШЕНИЯ СОХРАЯЕМОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

*Лазарева Татьяна Николаевна, к.т.н., доцент*

*Корячкина Светлана Яковлевна, д.т.н., профессор*

*Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, г.Орел*

*В статье приведена рецептура функциональных пряников с использованием растительных экстрактов Melissa, пустырника, мяты перечной, шалфея, валерианы и боярышника. Описано влияние экстрактов на степень сохранения свежести и безопасность пряников в процессе хранения в течение 20 суток. Определены микробиологические показатели изделий в процессе хранения и установлено их соответствие требованиям ТР ТС 021/2011.*

*Ключевые слова: пряники, растительные экстракты, безопасность, микробиологические показатели*

#### **ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

*Латыпова Эмилия Хамзиевна, магистрант*

*Салихова Гузель Галиевна, к.х.н., доцент*

*Башкирский ГАУ, г.Уфа, Россия*

*Исследована возможность использования овсяных хлопьев в производстве продуктов питания лечебно-профилактического характера на основе мясного сырья. Применение овсяных хлопьев позволяет обогатить мясные продукты пищевыми волокнами, что придает данным продуктам функциональные свойства, а так же позволяет корректировать энергетическую ценность мясорастительных продуктов.*

*Ключевые слова: овес, хлопья, мясные продукты, пищевые волокна*

#### **ИЗМЕНЕНИЕ КОМПОНЕНТНОГО СОСТАВА УГЛЕВОДНОГО КОМПЛЕКСА САХАРНОЙ СВЕКЛЫ ПРИ ХРАНЕНИИ**

*Леонтьева Елена Владимировна, кандидат с.-х. наук, научный сотрудник*

*ФГБНУ «Курский федеральный аграрный научный центр» -*

*НИИ сахарной промышленности, г.Курск, Россия*

*Представлена динамика изменения содержания компонентов углеводного комплекса при длительном хранении корнеплодов сахарной свеклы, убранной в два срока (10 сентября и 1 октября) и заложеной на длительное хранение (90 и 150 суток).*

*Ключевые слова: корнеплоды сахарной свеклы, хранение, растворимый углеводный комплекс, сахара, редуцирующие вещества, раффиноза.*

#### **СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРА**

*Липатова Юлия Андреевна, студент*

*Белая Марина Николаевна, канд.техн.наук, доцент*

*Севастопольский государственный университет, г.Севастополь, Россия*

*Качество играет важную роль при покупке продовольственных товаров и продуктов.*

*Большинство людей предпочли бы покупать более дорогой, но качественный товар.*

*Однако в последнее время наличие дорогого продукта еще не означает, что он качественный. Качество особенно важно для скоропортящихся продуктов, таких как сыр.*

*Ключевые слова: сыр, молочный продукт, органолептическая оценка.*

#### **ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В УСЛОВИЯХ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ КОММЕРЧЕСКИХ БАНКОВ**

*Луковникова Наталья Сергеевна, к.э.н.,*

*Луканова Екатерина Алексеевна, студент*

*Филиал Московский университет имени С.Ю. Витте в г.Рязани, Россия*

*В статье рассматривается возможность создания виртуальных, цифровых денег на базе усовершенствованной денежно-кредитной политики Центрального банка Российской Федерации. Проведен анализ финансовых результатов деятельности коммерческих банков в условиях цифровизации экономики. Дана диагностическая оценка темпов роста освоения цифровых технологий и платформ при оказании платежных услуг населению в трех типовых кредитных организациях.*

*Ключевые слова: экономика, банк, цифровая экономика, платежные инструменты, цифровые платежные инструменты*

#### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИРОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА И ОБОГАЩЕНИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

*Лулева Ольга Николаевна, к.т.н., доцент*

*Заугольникова Елена Викторовна, магистр*

*Ушакова Светлана Геннадьевна, магистр*

*Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, Орел, Россия*

*Статья посвящена актуальной на сегодняшний день разработке и исследованию кисломолочного напитка использованием порошка бобов рожкового дерева, как хорошее поливитаминное, противовоспалительное средство, обогащение кисломолочного продукта витаминами, незаменимыми аминокислотами, минеральными веществами, улучшение органолептических показателей.*

*Ключевые слова: кэроб, кисломолочные напитки*

#### **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА ПШЕНИЧНОГО С АНТИОКСИДАНТНЫМИ СВОЙСТВАМИ**

*Луцан Екатерина Васильевна, магистрант*

*Ковалева Анна Евгеньевна, к.х.н., доцент*

*Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

*В статье представлены результаты разработки рецептуры и технологии производства хлеба пшеничного с антиоксидантными свойствами с добавлением семян жатника.*

*Ключевые слова: хлеб пшеничный с антиоксидантными свойствами, технология производства, смесь хлебопекарная.*

### **ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НАПОЛНИТЕЛЯ ИЗ ПЛОДОВ ЧЕРНОСЛИВА ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

*Ляцук Юлия Олеговна, доцент кафедры бизнеса и управления  
Московский университет им. С.Ю. Витте, г. Рязань, Россия*  
*Иванищев Константин Александрович, ассистент  
Рязанский государственный университет им. П.А. Костычева,  
г.Рязань, Россия*

*В данной статье рассматриваются полезные свойства чернослива в качестве наполнителя при изготовлении продуктов функционального назначения, его химический состав и биологическая ценность.*

*Ключевые слова: продукты питания функционального назначения, лечебно-профилактический эффект, биологически активные вещества.*

### **ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НАПОЛНИТЕЛЯ ИЗ КУРАГИ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

*Ляцук Юлия Олеговна, доцент кафедры бизнеса и управления  
Ширяева Екатерина Романовна, студентка  
Московский университет им. С.Ю. Витте, г. Рязань, Россия*

*В данной статье рассматриваются полезные свойства кураги в качестве наполнителя при изготовлении продуктов функционального назначения, её химический состав и биологическая ценность.*

*Ключевые слова: продукты питания функционального назначения, лечебно-профилактический эффект, биологически активные вещества.*

### **ИМИДЖ РЕСТОРАНА КАК ОДИН ИЗ ФАКТОР ЕГО КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ**

*Матасова Эльвира Валерьевна, магистрант  
Мартынович Вадим Иванович, к.э.н., доцент  
Саратовский государственный технический университет  
имени Гагарина Ю.А.*

*В статье рассматривается имидж ресторана как сложившийся в сознании людей образ, стереотип, набор определённых качеств, которые ассоциируются с отдельной личностью. Предлагаются направления повышения имиджа ресторана.*

*Ключевые слова: имидж, ресторан, сотрудник, рынок.*

### **МЕТОДЫ СТИМУЛИРОВАНИЯ ПЕРСОНАЛА ОРГАНИЗАЦИИ: СОДЕРЖАНИЕ, КЛАССИФИКАЦИЯ**

*Мережко Мария Геннадьевна, студент  
Саратовский государственный технический университет  
имени Гагарина Ю.А., г.Саратов, Россия*

*В статье предложены рекомендации по повышению эффективности использования методов стимулирования персонала на основе исследования теоретических и практических аспектов, учитывающих специфику деятельности бюджетных организаций, что позволяет выявить ключевые проблемы и разработать рекомендации по внедрению новых форм стимулирования, учитывающих потребности работников организации.*

*Ключевые слова: методы стимулирования, стимулирование материальное и нематериальное, выплаты и компенсации работникам, улучшение условий труда работникам.*

### **ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА УСЛУГ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ МНОГОКВАРТИРНОГО ЖИЛОГО ДОМА В Г. МОСКВА**

*Михалева Ольга Николаевна, студентка  
Фиров Егор Алексеевич, студент  
Дегаев Е.Н., к.т.н., доцент  
Национальный исследовательский*

*Московский государственный строительный университет*

*Товар – это продукт деятельности (включая работы и услуги), имеющий стоимость, предназначенный для продажи или обмена. Производится с целью удовлетворения потребностей и предлагается рынку для приобретения, использования или потребления. На рынке жилищно-коммунальных услуг представлено множество услуг, которые также относятся к товарам, они являются результатом взаимодействия поставщика и потребителя, но в отличие от товара, услуга неотделима и нематериальна. Такой процесс как оказание услуг, включая жилищно-коммунальные, подлежит исследованию его качества посредством различных методов и средств. [1]*

### **СОЗДАНИЕ ИННОВАЦИОННОГО АКВАКУЛЬТУРНОГО КОМПЛЕКСА ПО ДОБЫЧЕ ЧЕРНОЙ ИКРЫ**

*Мяжкова Диана Андреевна, студент  
Шевченко Ольга Павловна, к.э.н., доцент*

*Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации (Краснодарский филиал), г.Краснодар, Россия*

*В настоящее время черная икра считается редким и дорогим продуктом, ведь добывается она именно из той породы рыб, которая считается вымирающей. Сегодня в России распространено мнение о том, что легальной черной икры в продаже вообще быть не должно, ибо ее оборот полностью запрещен. Не все знают о существовании такой товарной категории, как черная икра осетровых, произведенная в аквакультурных комплексах — рыбоводческих хозяйствах. Продукция, выпускаемая на осетровых фермах, никогда не попадала под какие-либо законодательные запреты.*

*Ключевые слова: черная икра, осетровая ферма, экспорт, экологичный подход, устойчивое развитие.*

**АНАЛИЗ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ  
НА КОМБИКОРМОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ**  
*Никитина Марина Александровна, магистрант  
Барбанова Елена Борисовна, канд. вет. наук, доцент  
Омский ГАУ*

*Большинство холдингов на сегодняшний день активно реализуют концепцию «от поля до прилавка» Данная концепция позволяет гарантировать потребителю безопасность тем самым повышает конкурентоспособность конечной продукции так как принципы НАССР внедряются на всех производственных площадках.*

*Ключевые слова: комбикормовое предприятие, анализ опасностей, критические контрольные точки (ККТ), оперативная программа предварительных условий (ОППУ), мероприятия по управлению, система менеджмента безопасности пищевой продукции, рабочая группа по пищевой безопасности, НАССР*

**ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА СУХИХ СТРОИТЕЛЬНЫХ СМЕСЕЙ***Овчинникова Мелина Сергеевна, студент**Казмирская Надежда Владимировна, студент**Власова Елена Николаевна, к.т.н., доцент**Ивановский государственный политехнический университет,  
г.Иваново, Россия*

Сегодня сухие смеси прочно вошли в практику современного строительства и ремонта зданий. Ввиду больших объемов использования важна роль их идентификации для того, чтобы обеспечить качество выполнения строительных работ. Предложена методология идентификации строительных смесей. Выполнена апробация предложенной методики на примере трех образцов штукатурных смесей.

Ключевые слова: сухие строительные смеси, идентификация, подделка.

**ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВЗБИТЫХ СЛИВОК***Орлова Александра Владимировна, студент**Амелина Екатерина Олеговна, студент**Михайлова Светлана Александровна, к.э.н., доцент**Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

Пищевые добавки - специальные вещества, добавляемые в рецептуру продуктов питания для придания необходимых свойств. Они вводятся в состав продукта на этапах обработки, производства, хранения, упаковки и транспортировки. В наше время пищевые добавки присутствуют в 99% различной изготавливаемой продукции в том числе они используются в технологии изготовления взбитых сливок.

Ключевые слова: пищевые добавки, взбитые сливки, продукты питания, производство.

**ОСОБЕННОСТИ ПРАВОВОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СТРАНЫ***Петрухина Наталья Викторовна, к.э.н., доцент**Брянский государственный технический университет, г.Брянск, Россия*

В данной статье раскрываются особенности правового регулирования продовольственной безопасности государства.

Ключевые слова: продовольственная безопасность, правовое регулирование, стратегия продовольственной безопасности.

**ТЕНДЕНЦИИ РЫНКА ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ***Пикалова Марина Борисовна, к.э.н., доцент**Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Россия**Кобченко Сергей Николаевич, к.т.н., доцент**Курская государственная сельскохозяйственная академия  
им. И.И.Иванова, г. Курск, Россия**Кривдина Ольга Анатольевна, ст. преподаватель**Курский институт кооперации (филиал) АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», г. Курск, Россия*

В статье рассмотрены тенденции развития детского питания под влиянием различных факторов, проанализировано состояние и высказаны ключевые направления деятельности на рынке.

Ключевые слова: рынок, ассортимент детского питания, основные изготовители, каналы реализации, тенденции развития.

**ПРИЕМЫ ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАЕМОСТИ КАРТОФЕЛЯ НА ЗЕМЛЯХ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ ПЕНИТЕНЦИАРНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ***Платонова Ольга Валериевна, к.с.-х.н., доцент**Академия ФСИН России, г.Рязань, Россия*

Картофель в период роста может значительно поражаться многими грибными, бактериальными и вирусными болезнями, которые резко ухудшают товарный вид и сохраняемость клубней. Поэтому в севообороте с картофелем очень важно использовать агроэкологические приемы, снижающие общую заболеваемость растений картофеля. Исследования, проведенные на землях сельскохозяйственного назначения КП-4 УФСИН России по Рязанской области показали, что в качестве профилактического приема снижения общей пораженности картофеля болезнями, можно применять агроэкологические методы защиты – заправка измельченной соломы (биологический мелиорант).

Ключевые слова: картофель, грибные, бактериальные, вирусные болезни, многофакторный опыт, агроэкологические приемы, биологические мелиоранты

**ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ***Полякова Татьяна Алексеевна студент**Михайлова Светлана Александровна, к.э.н., доцент**Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

Пищевые добавки - специальные вещества, добавляемые в рецептуру продуктов питания для придания необходимых свойств. Они вводятся в состав продукта на этапах обработки, производства, хранения, упаковки и транспортировки. В наше время пищевые добавки присутствуют в 99% различной изготавливаемой продукции в том числе они используются и в технологии изготовления мучных кондитерских изделий.

Ключевые слова: пищевые добавки, мучные кондитерские изделия, продукты питания, изделия.

**ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ АПК***Попов Виталий Павлович, к.э.н., доцент**Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина*

В современных экономических условиях возникает потребность в качественных товарах, производимых предприятиями АПК, так как на качественную сельскохозяйственную продукцию был и будет всегда повышенный спрос, как со стороны населения, так и других потребителей.

Для оценки качества производимой продукции предприятиями АПК применяются различные методические подходы, каждый из которых имеет свои достоинства и недостатки.

Для повышения качества производимой продукции необходимо правильно организовать процесс управления производством.

Ключевые слова: качество, продукция, оценка, управление, предприятия АПК

**СТАНДАРТИЗАЦИЯ НА РЫНКЕ ЭПОКСИДНЫХ КЛЕЕВ***Попова Оксана Сергеевна, старший преподаватель**Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г. Донецк, Донецкая Народная Республика*

Целью статьи является рассмотрение проблемы разработки и внедрения единой базы номенклатуры показателей качества, а также анализ состояния рынка эпоксидных клеев в Донецкой Народной Республике.

*В процессе исследования использованы методы теоретического обобщения и сравнения, анализа и синтеза.*

*Ключевые слова:* стандартизация, эпоксидные клеи, качество, требования.

#### **К ВОПРОСУ ИДЕНТИФИКАЦИИ КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ**

*Путилина Татьяна Ивановна, к.э.н., доцент*

*Ростовский государственный экономический университет (РИНХ),*

*г. Ростов-на-Дону, Россия*

*В статье приведены результаты оценки качества хлеба из пшеничной муки высшего сорта при изменении рекомендуемого режима хранения с целью установления соответствия требованиям действующего стандарта.*

*Ключевые слова:* хлеб из пшеничной муки, показатели качества, хранение, срок годности

#### **ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

*Пьяникова Эльвира Анатольевна к.т.н., доцент*

*заведующий кафедрой товароведения, технологии и экспертизы товаров*

*Ткачева Елизавета Дмитриевна, студент*

*Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Россия*

*В статье представлен анализ использования продуктов с высоким содержанием белка. Исследованы основные преимущества применения в рецептуре хлебобулочных изделий высокобелковых продуктов. Сделаны выводы, что питательность хлебобулочных изделий будет повышаться и прогрессировать за счет добавления белковых компонентов в рецептуру.*

*Ключевые слова:* растительный белок, высокобелковые продукты, хлебобулочные изделия, рацион питания, организм.

#### **ИЗМЕНЕНИЯ В БАЗИСНЫХ УСЛОВИЯХ ПОСТАВОК ИНКОТЕРМС 2020**

*Расторгуев Антон Андреевич, студент*

*Михайлова Светлана Александровна, к.э.н*

*Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Россия*

*Инкотермс (Incoterms) берет свое начало в 1936 году. Именно тогда был создан согласованный набор международных правил толкования часто используемых торговых терминов. С тех пор эти правила периодически пересматривались и изменялись. В данной статье рассмотрены изменения базисных условий поставок Инкотермс 2020 по сравнению с Инкотермс 2010.*

*Ключевые слова:* Инкотермс, базисные условия поставки, фрахт, внешнеторговая деятельность.

#### **ОБЩИЕ ВОПРОСЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ СЕЛЕНА**

*Салихова Гузель Галиевна, к.х.н., доцент*

*Башкирский ГАУ, г. Уфа, Россия*

*В современном мире, в условиях постоянного экологического загрязнения, нарушения микроэлементарного статуса у населения прогрессируют заболевания вызванные дефицитом эссенциальных микроэлементов, особенно в эндемичных по дефициту данных микроэлементов районах. К таким микроэлементам с недавнего времени относят и селен. Его алиментарный недостаток вызывает ряд заболеваний, напрямую касающихся продолжительности жизни человека, и самое важное, способности челове-*

*ского организма к воспроизводству и получению здорового потомства. Одним из путей ликвидации дефицита селена является негласное обогащение им определенных продуктов питания, предназначенных для широкого круга потребителей.*

*Ключевые слова:* микроэлементы, селен, функциональные продукты питания.

#### **ВЛИЯНИЕ СВОЙСТВ ЗАМОРОЖЕННЫХ ТЕСТОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

*Самойлова Алена Александровна, магистр*

*Бирюкова Кристина Олеговна, магистр*

*Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Россия*

*В последние годы на потребительском рынке распространяются хлебобулочные полуфабрикаты - в виде теста или хлебобулочных изделий охлажденных и замороженных, - преимущество последних является более длительный срок хранения. Такие полуфабрикаты реализуются потребителю как товар в торговой сети, их используют для выпечки изделий на хлебопекарных предприятиях малой мощности, особенно в пекарнях при розничных торговых предприятиях и предприятиях общественного питания.*

*Ключевые слова:* хлебобулочные полуфабрикаты, физико-химические методы исследования, органолептические методы исследования.

#### **ПРИМЕНЕНИЕ ВТОРОЙ ПРОИЗВОДНОЙ ДСК В КАЧЕСТВЕ АНАЛИТИЧЕСКОГО СИГНАЛА ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ**

*Саранов Игорь Александрович, канд. техн. наук, старший преподаватель*

*Воронежский государственный университет инженерных технологий, г. Воронеж,*

*Россия*

*Рудаков Олег Борисович, д-р хим. наук., профессор*

*Воронежский государственный технический университет,*

*г. Воронеж, Россия*

*Полянский Константин Константинович, д-р техн. наук., профессор*

*Российский экономический Университет имени Г.В. Плеханова,*

*г. Воронеж, Россия*

*Дюков Никита Владимирович, студент*

*Воронежский государственный технический университет,*

*г. Воронеж, Россия*

*В настоящее время на потребительском рынке представлены растительные масла различных видов, используемые в качестве биологически активных добавок (БАД). Розничная цена на такие масла достигает до 2000 руб. за 100 мл. Поскольку существует соблазн фальсификации масел БАД более дешевыми маслами, необходим экспресс-метод оценки подлинности этих сортов масел. В данной работе предлагается в качестве способа идентификации использовать термический анализ методом дифференциально-сканирующей калориметрии (ДСК), а в качестве аналитического сигнала вторую производную ДСК.*

*Ключевые слова:* ДСК, амарантовое масло, подлинность, товар, вторая производная.

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ЙОГУРТА ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНА С**

*Сергеева Анастасия Александровна, студент  
Кипрушикина Елена Ивановна, доцент факультета  
пищевых биотехнологий и инженерии  
Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург, Россия*

*В настоящее время в России существует проблема, связанная с дефицитом аскорбиновой кислоты (витамина С), а также макро- и микроэлементов, таких как кальций, железо, фосфор и йод (в особенности у таких групп, как учащиеся (в основном, студенты), спортсмены, военнослужащие, а также люди, проживающие в условиях Арктики и Крайнего Севера). В связи с данной проблемой возросшего числа гиповитаминозов, а также авитаминозов среди населения Российской Федерации, существует необходимость разработки рецептов и создания технологии функциональных продуктов питания, обогащенных витаминами и минеральными веществами. Функциональные продукты повысят резистентность организма человека, будут способствовать обеспечению сбалансированного, рационального и полноценного питания. В России присутствует потребительский спрос на потребление молочной продукции, в частности, йогурта в качестве источника питательных веществ за счет наличия широкого ассортимента, невысокой стоимости и удобства употребления при приёмах пищи. Исходя из этого следует рассмотреть йогурты как актуальный вариант для создания обогащенного продукта.*

*Ключевые слова: функциональные пищевые продукты, йогурт обогащенный, аскорбиновая кислота, минеральные вещества*

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ОБОГАЩЕННОГО МОЛОЧНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА**

*Симоненкова Анна Павловна, к.т.н., доцент  
Демина Екатерина Николаевна, к.т.н., доцент  
Соловьева Анна Олеговна, к.т.н., старший преподаватель  
Орловский государственный аграрный университет  
имени Н.В. Парахина, г.Орел, Россия*

*В России рациональное использование вторичного молочного сырья приобретает особую актуальность не только в плане охраны окружающей среды, но с технологической точки зрения. Получаемые из него продукты во-первых, пополнят сокращающиеся ресурсы молока (на каждую тонну исходного сырья увеличивается выход конечных продуктов на 25-49 %), во-вторых, позволяют вырабатывать продукты питания функциональной направленности благодаря своему химическому составу и высокой пищевой и биологической ценности. Проведены исследования, направленные на разработку рецептуры и технологии обогащенного молочного напитка на основе обезжиренного молока и фруктовых соков. Разработанная технология позволит расширить и совершенствовать ассортимент обогащенных молочных напитков, а также комплексно использовать вторичное сырье переработки молока.*

*Ключевые слова: молоко обезжиренное, молочный напиток, функциональная направленность, фруктовые соки, профилактические сиропы.*

**РОЛЬ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ В ФОРМИРОВАНИИ ЗДОРОВОГО РАЦИОНА ПИТАНИЯ**

*Соловьева Валерия Александровна, магистрант  
Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина,  
г.Омск, Россия*

*Трансформация представления человека о качественной и здоровой пище находится в тесной взаимосвязи с научно-технологическим прогрессом и новыми знаниями. В статье рассмотрена роль функциональных продуктов в формировании рациона современного человека, а также перспективы их использования для оздоровления населения.*

*Ключевые слова: функциональные продукты, рацион, здоровье, питание.*

**ПРИМЕНЕНИЕ ХИТОЗАНА В ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

*Столбова Елена Сергеевна, студент  
Национальный исследовательский университет ИТМО,  
г. Санкт-Петербург*

*Бройко Юлия Владимировна, к.т.н., старший преподаватель  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО», г. Санкт-Петербург*

*В настоящее время одной из наиболее серьезных проблем страны, является проблема продовольственной безопасности. Функциональные продукты питания играют важную роль в решении проблемы обеспечения населения качественными безопасными продуктами питания. Перспективным направлением в технологиях функциональных продуктов питания является применение функциональных ингредиентов со значительным содержанием сложных углеводов. Одним из источников пищевых волокон, обладающих функциональными свойствами, является – хитозан, который получают из хитиновых оболочек ракообразных.*

*Ключевые слова: продовольственная безопасность; функциональные продукты; хитозан.*

**«УМНАЯ УПАКОВКА» КАК ИННОВАЦИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

*Суровцова Екатерина Валерьевна, студент  
Чудайкина Ангелина Валерьевна, студент  
Коляда Людмила Григорьевна, к.т.н., доцент  
Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова, г.Магнитогорск, Россия*

*В данной статье рассмотрено применение «умной упаковки» в пищевой промышленности, а также современные разработки в этой области. «Умная упаковка» осуществляет контроль за процессом хранения и информирует потребителя о состоянии продуктов питания по различным показателям.*

*Ключевые слова: безопасность, продукты питания, «умная упаковка», индикаторы, сигнал.*

**ИССЛЕДОВАНИЕ ЗЕРЕН ЧЕЧЕВИЦЫ С ЦЕЛЬЮ ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

*Тарасенко Дарья Константиновна, студент  
Пьяникова Эльвира Анатольевна, к.т.н., доцент  
Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия*

В статье отмечается, что наиболее перспективной зернобобовой культурой в качестве добавки растительного происхождения является чечевица. Она способна оказывать положительный эффект, уменьшая риск возникновения тех или иных заболеваний, укрепляя иммунитет человека. Имея в своем составе все незаменимые кислоты, чечевица входит в топ-50 растительных продуктов с максимальным содержанием пребиотиков-физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

Ключевые слова: растительные добавки, чечевица, обогащение, лечебно-профилактическое питание.

#### **ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ИЗМЕРЕНИЙ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРИМЕНЯЕМЫХ МЕТОДОВ**

**Тишечкин Александр Владимирович**, магистрант

**Озерский Михаил Давидович**, д.т.н., профессор

**Голубев Андрей Петрович**, к.т.н., доцент

**Пудовченко Полина Юрьевна**, студент

Россия, Московская область, г. Королев, Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Московской области «Технологический университет» имени дважды Героя Советского Союза, летчика-космонавта А.А. Леонова

Рассмотрено влияние методов для измерения плотности и вязкости моторных масел от их точности на качество измерений, рассчитана эффективность применения методов измерения, разработаны предложения по повышению качества измерений.

Ключевые слова: качество, эффективность, точность измерений.

#### **СИСТЕМА ХАССП ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЛЬНЯНОЙ МУКИ И ПОРОШКА МОРКОВИ ГРУБОГО ПОМОЛА**

**Устюжанина Татьяна Александровна**, магистрант

**Барабанова Елена Борисовна**, доцент, канд. вет. наук

Омский ГАУ

Для обеспечения стабильной работы и развития производства предприятиям необходимо выпускать безопасную продукцию для наиболее полного удовлетворения законодательных и потребительских требований.

В связи с этим на предприятиях необходимо разрабатывать и использовать системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов. Принципы ХАССП являются основной моделью управления безопасностью пищевых продуктов.

Ключевые слова: хлеб пшеничный, система менеджмента безопасности хлебобулочной продукции, система ХАССП, опасные факторы, критические контрольные точки.

#### **ВЛИЯНИЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ КУКУРУЗНОЙ МУКИ НА КАЧЕСТВО ЗАВАРНОГО ПОЛУФАБРИКАТА**

**Ушакова Светлана Геннадьевна**, магистр

**Лулева Ольга Николаевна**, к.т.н., доцент

**Заугольников Елена Викторовна**, магистр

Орловский государственный университет

имени И.С. Тургенева, Орел, Россия

В статье приведены результаты исследования влияния сухого нагрева и СВЧ-нагрева на показатели качества теста и выпеченного заварного полуфабриката. По

результатам исследования можно сделать вывод, что термическая обработка кукурузной муки оказывает отрицательное влияние на качество заварного полуфабриката.

Ключевые слова: заварной полуфабрикат, кукурузная мука, сухой нагрев, СВЧ-нагрев, качество.

#### **ОЦЕНКА КОНТАМИНАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПЕСТИЦИДАМИ: РИСК ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

**Фомина Сурьяна Фаритовна**, аспирант

Казанский Федеральный Университет, г. Казань, Россия

**Степанова Наталья Владимировна**, д.м.н., доцент, профессор

Казанский Федеральный Университет, г. Казань, Россия

**Малудзе Гога Гелаевич**, аспирант

Казанский Федеральный Университет, г.Казань, Россия

Представлен анализ региональных особенностей контаминации продовольственно-го сырья и пищевых продуктов хлорорганическими пестицидами (ХОП). Проведен расчет и оценена суммарная экспозиция ХОП пищевых продуктов местного производства для детского и взрослого населения г. Казань. Определен ранг основных групп продуктов в общем значении экспозиции для групп потребителей. Установлены региональные уровни неканцерогенных рисков для здоровья детского и взрослого населения, обусловленные поступлением ХОП с основными группами пищевых продуктов. Выявлены различия в формировании уровней рисков для здоровья населения при потреблении пищевых продуктов с учетом возрастных особенностей.

Ключевые слова: пищевые продукты, хлорорганические пестициды (ХОП), оценка риска, здоровье населения

#### **ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

**Харитонова Анастасия Дмитриевна**, студент

**Погосян Рузанна Робертовна**, к.э.н., доцент

Ростовский государственный экономический университет (РИНХ),

г.Ростов-на-Дону, Россия

Определение ключевых проблем, входящих в состав продовольственной безопасности является базовым и востребованным направлением, присутствующим в рамках современной экономической науки. Функционирующий агропромышленный комплекс, который позволяет обеспечивать эффективную продовольственную безопасность, выступает важнейшим элементом для образования качественной структуры и эффективной экономики.

Ключевые слова: безопасность, управление, продовольственная безопасность, система.

#### **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САХАРНОЙ СВЕКЛЫ КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРА**

**Хлюпина Светлана Викторовна**, канд. с.-х. наук,

старший научный сотрудник

ФГБНУ «Курский федеральный аграрный научный центр» –

НИИ сахарной промышленности, г.Курск, Россия

Определены цели каждого этапа жизненного цикла сахарной свеклы и контролируемые параметры возделывания корнеплодов. Показан расчет интегрального коэффициента и уровни влияния исходных параметров на качество этапов жизненного цикла сахарной свеклы.

Ключевые слова: сахарная свекла, качество сырья, параметры жизненного цикла, коэффициент этапа.

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА

**Чернякова Александра Станиславовна**, магистр  
(e-mail: as.draganchuk1930@omgau.org)

**Крамер Евгения Валентиновна**, магистр  
Омский государственный аграрный университет  
имени П.А. Столыпина, г.Омск, Россия

Производство хлеба – сложный процесс, состоящий из нескольких этапов. Правильное соблюдение которых дает качественный результат, безопасный для потребителя и достойный реализации.

Ключевые слова: качество, хлеб, производство.

#### ОБОСНОВАНИЕ РАСШИРЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНОГО РЫНКА ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗГЛУТЕНОВЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

**Шашкова Нина Николаевна**, магистр,  
**Ковалева Анна Евгеньевна**, к.х.н., доцент

Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия

В данной статье представлены статистические данные, позволяющие обосновать необходимость расширения регионального рынка хлебобулочных изделий безглютеновыми изделиями. Также предлагается рецептура безглютеновых хлебобулочных изделий с указанием их пищевой ценности.

Ключевые слова: целиакия, безглютеновые хлебобулочные изделия, рецептура.

#### ОЦЕНКА БЕЗОПАСНОСТИ ЛИСТОВЫХ ОВОЩЕЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ Г. СЕВАСТОПОЛЯ

**Шевцова Марина Сергеевна**, студент

**Нестеренко Ольга Викторовна**, старший преподаватель

Севастопольский государственный университет

Политехнический институт, г.Севастополь, Россия

**Нестеренко Светлана Викторовна**, старший преподаватель

Образовательное учреждение профсоюзов высшего образования

«Академия труда и социальных отношений» Институт экономики и права,  
г.Севастополь, Россия

В статье приведена оценка содержания нитратов в листовых овощах, выращиваемых в Крыму и используемых в общественном питании г. Севастополя.

Ключевые слова: листовые овощи, сырье, общественное питание, оценка, безопасность, нитраты.

#### ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ НА РЫНКЕ МОЛОКА

**Шелоумова Александра Александровна**, студентка

**Шенгаров Дмитрий Алексеевич**, студент

Московский университет им. С.Ю. Витте, г.Рязань, Россия

Молоко и молочные продукты обладают высокой пищевой и биологической ценностью. Эти свойства обусловлены многообразием и сбалансированностью компонентов, а также лёгкой и высокой усвояемостью (от 95 до 98%). Молочные продукты составляют огромную долю в меню населения земли, их годовое потребление достигает 16% всех видов пищи.

Ключевые слова: молоко и молочные продукты, биологически активные вещества молока, молочная промышленность, обеспечение продовольственной безопасности.

#### ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА МОЛОКА ЦЕЛЬНОГО В ТАМОЖЕННЫХ ЦЕЛЯХ

**Шульц Анна Сергеевна**, старший преподаватель

Донецкий национальный университет экономики

и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк, ДНР

В связи с постоянно расширяющимся ассортиментом молочной продукции, на потребительском рынке достаточно часто встречаются факты фальсификации молока. В частности, молоко цельное фальсифицируют путём разбавления его водой, добавлением в состав сухих веществ, антибиотиков и т.п. Поэтому проведение экспертизы молока цельного, поступающего на рынок Донецкой Народной Республики, обеспечит потребителю его безопасность и качество.

Ключевые слова: молочные продукты, молоко цельное, экспертиза, идентификация.

#### ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ БУРОВЫХ УСТАНОВОК ПРОИЗВОДСТВА РФ

**Яцун Елена Ивановна**, доцент

**Черепанов Николай Олегович**, студент

Юго-Западный государственный университет, г.Курск, Россия

Нефтяная и газовая промышленность - это две отрасли промышленности России, которые можно назвать ведущими только потому, что они приносят наиболее крупную часть доходов в федеральный бюджет. Примерно 65% нашего экспорта обеспечиваются предприятиями нефтяной и газовой промышленности России. По оценкам Минэнерго, при существующих сегодня объемах добычи газа голубого топлива нам хватит еще на 100 лет. Коммерчески извлекаемых запасов нефти хватит примерно на 30 лет.

Среди возможных проблем нефтяной промышленности России можно выделить несколько моментов, а именно: высокая стоимость проектов; санкции против нефтегазового сектора РФ; падение мировых цен на нефть; растущая конкуренция на мировом рынке; намечающийся переход в мире к чистой энергетике. Уже сегодня страны Европы назначают даты, с которых будут под запретом автомобили с бензиновыми и дизельными моторами. Активный переход начнется уже через 10 лет. Это значит, что крупнейший рынок планеты пересядет на электромобили. При этом, согласно подсчетам экспертов, для перехода всего мира на электромобили потребуется лишь немного увеличить мощности современной электрогенерации. Таким образом, спрос на нефть может серьезным образом упасть уже в ближайшие годы.

Также надо учитывать растущую конкуренцию между добывающими странами. На этом фоне особенно выделяется Саудовская Аравия, где себестоимость добычи нефти является одной из самых низких в мире. В России себестоимость добычи выше, но не критично. Однако в стране нет мегакрупных месторождений нефти, поэтому приходится постоянно искать и вводить в строй новые проекты, а это всегда большие инвестиции, учитывая климатические условия.

Поэтому оценка перспектив развития добывающей и обрабатывающей промышленности Российской Федерации, анализ конкурентоспособности РФ в перспективах нефтедобычи и переработки, анализ конкурентоспособности буровых установок производства РФ является задачей актуальной.

Ключевые слова: нефтяная промышленность, нефтедобыча, конкурентоспособность, буровая установка



*ПРОГРАММА КОНФЕРЕНЦИИ*

**НОВЫЕ КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ПОДХОДЫ  
К РЕШЕНИЮ ГЛОБАЛЬНОЙ ПРОБЛЕМЫ  
ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ В СОВРЕМЕННЫХ  
УСЛОВИЯХ**

ПРОГРАММА КОНФЕРЕНЦИИ  
VII Международной  
научно-практической конференции

**13 ноября 2020 года**

Редактор *Есипова В.А.*  
Компьютерная верстка и макет *Есипова В.А.*

Подписано в печать 22.11.2020 г.  
Формат 60x84 1/16, Бумага офсетная  
Уч.-изд. Л. 8,7 Усл. Печ. Л. 8,4 Тираж 100 экз. Заказ № 221  
Юго-Западный государственный университет  
305040, г. Курск, ул. 50-лет Октября, д.94

Отпечатано в типографии  
Закрытое акционерное общество "Университетская книга"  
305018, г. Курск, ул. Монтажников, д.12  
ИНН 4632047762 ОГРН 1044637037829 дата регистрации 23.11.2004 г.  
Телефон +7-910-730-82-83