

ПОЛЗУНОВСКИЙ ВЕСТНИК

№ 4-4 2013

Журнал издаётся с 2002 г. Свидетельство о регистрации издания ПИ №77-13250. Выдано министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и СМК 29 июля 2002 г.

Главный редактор:

д.т.н., проф. А.А. Ситников

Зам. гл. редактора:

д.т.н., проф. А.А. Максименко

Редакционная коллегия:

акад. Г.В. Сакович,
д.х.н., проф. А.Л. Верещагин,
д.г.н., проф. Ю.И. Винокуров,
д.т.н., проф. С.В. Лебедевас (Литва),
д.т.н., проф. Б.В. Маркин,
д.т.н., проф. А.П. Марченко (Украина),
д.т.н., проф. Л.А. Маюрникова,
д.т.н., проф. А.Л. Новоселов,
д.т.н., проф. О.И. Пятковский,
д.т.н., проф. В.А. Синицын,
д.х.н., проф. А.Л. Хлебников,
д.т.н., проф. М.П. Шетинин,
д.т.н., проф. А.Г. Якунин

Адрес редакции:

656038, г. Барнаул, пр. Ленина 46,
тел.: (8-3852) 29-07-44
<http://www.altstu.ru/>

Интернет – ресурсы:

1. <http://elib.altstu.ru/elib/main.htm>
2. http://elib.altstu.ru/elib/books/Files/pv2013_03/index.htm
3. <http://mca.altstu.ru/>

Над выпуском работали: д.т.н., проф. С.В. Новоселов, к.т.н., доцент Ю.В. Угарова, к.т.н., доцент З.Р. Ходырева.

тел.: (8-3852) 29-07-44

© Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова, 2013

В НОМЕРЕ:

Т.А. Зеленина
Вступительное слово 4

Раздел 1. ФОРМИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННО-ИНФОРМАЦИОННОЙ СРЕДЫ СФЕРЫ ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬ- НЫХ УСЛОВИЯХ

Л.А. Совцов
Формирование инновационной среды
на основе развития программ "УМНИК"
и "СТАРТ" в региональных условиях..... 7

С.В. Новоселов, Л.А. Совцов
Формирование инновационной среды
на основе развития системы управления
научно-инновационной деятельностью
в условиях региона 15

Л.А. Маюрникова, С.В. Новоселов,
Л.А. Совцов
Проблемы и решения подготовки спе-
циалистов для инновационной деятельности
в сфере питания..... 23

С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова,
С.В. Ремизов, С.Д. Руднев
Анализ перспектив инновационной
деятельности на стадии проектирования
новых пищевых продуктов..... 33

С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова,
Н.С. Кокряцкая, И.С. Маковская
Особенности моделирования
организации общественного питания
в региональных условиях 44

А.Г. Зотин, А.В. Носов, Е.Ю. Золотарева
Алгоритмическая и техническая реализа-
ция системы управления автоматизированной
фермы по выращиванию шампиньонов 50

А.А. Майоров, Е.М. Щетинина
Расширение ассортимента сыров
в Алтайском крае 55

Ю.В. Угарова
Маркетинговые исследования потреби-
тельских предпочтений в отношении продук-
тов зернопереработки..... 60

А.С. Мустафина, И.А. Бакин
Маркетинговое исследование рынка
продуктов, содержащих экстракты плодово-
ягодного сырья..... 66

М.А. Вайтанис
Исследование состояния рынка
овощных супов 72

А.А. Майоров, Е.М. Щетинина
Основные породы молочных коз
на территории Алтайского края..... 77

М.П. Щетинин, А.С. Дорохова
Производство и переработка молочной
сыворожки в России и Алтайском крае..... 80

Раздел 2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

С.В. Ремизов, Л.А. Маюрникова,
М.С. Куракин
Влияние структурно-механических
свойств моркови на потребительские
свойства нектара на её основе..... 85

Ю.Г. Стурова, А.В. Кригер, Е.О. Безбо-
родова
Влияние температуры и активной
кислотности на молокосвертывающие
ферменты..... 95

О.В. Пасько, С.Л. Галкина, Е.Н. Аникина
Конструирование молочно-белковой
основы биопродукта по эффекту взаимного
обогащения 100

Е.Ю. Филимонова
Применение общих принципов предо-
хранения сырья от порчи при консервирова-
нии плодов облепихи 104

Т.В. Котова, В.М. Позняковский
Проведение органолептической оценки
энергетических напитков для определения
приоритетных потребительских свойств 109

Е.Ю. Филимонова, Я.Н. Зайцева
Технологические особенности производ-
ства соков с мякотью, пюреобразных и пасто-
образных продуктов 117

Н.И. Суслов, Н.Ю. Латков, С.А. Трубча-
нинов, В.М. Позняковский
Специализированные продукты
с пантогематогеном: доказательства
эффективности в спорте..... 121

Т.В. Котова, А.С. Разумов, В.М. Позня-
ковский
Характеристика тонизирующего
эффекта безалкогольных энергетических
напитков 127

А.В. Габинский, О.В. Голуб, Н.В. Заворо-
хина, Н.Ю. Семенова
Органолептическая оценка качества
икры из кабачков..... 132

М.В. Федоров, В.В. Степанов,
Н.В. Тихонова
Сравнительная оценка качества
обогащенного микронутриентами джема
на основе клубники, полученной
в естественных условиях
и при микроклональном размножении 138

Раздел 3. СЫРЬЕ, ДОБАВКИ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА НОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

О.В. Кольтюгина, Г.А. Лоскутова,
И.М. Дубинец, И.В. Алексеенко
Оценка молока-сырья в Акмолинской
области 143

Н.К. Шелковская, И.П. Калинина,
В.П. Коцюба, С.И. Камаева
Исследование сортов яблони Алтайской
селекции для производства высококачест-
венных игристых вин 146

Л.В. Анисимова, А.А. Выборнов
Технологические свойства зерна ячменя
при переработке в крупу и муку 151

М.П. Щетинин, А.Е. Фролова
Изучение функционально-технологичес-
ких свойств сырья растительного
и животного происхождения при разработке
рецептур кондитерских изделий 156

Н.В. Заворохина, Е.В. Крючкова,
О.В. Чугунова
Использование полбяной муки для обо-
гащения мучных кондитерских изделий 161

З.Р. Ходырева
Перспективы использования белков
растительного и животного происхождения
в составе продуктов спортивного питания . 165

М.Н. Школьников, Е.В. Аверьянова
Практические аспекты использования
растительного сырья Алтайского края в про-
изводстве многокомпонентных напитков .. 168

Л.Е. Мелёшкина
Перспективы использования мяса мара-
ла при производстве кулинарных изделий
антиканцерогенного назначения 173

М.П. Щетинин, Н.С. Богданова,
Л.Н. Азолкина
Растительные компоненты в качестве
сырья в производстве плавящихся сырных
продуктов..... 178

Г.А. Губаненко, Л.А. Маюрникова
Перспективы применения тимьяна пол-
зучего в производстве продуктов питания . 183

М.А. Вайтанис
Обогащение рыбного фарша раститель-
ным сырьем 188

Ю.Г. Стурова, И.М. Мироненко,
Ю.И. Упит
Влияние глюконо-дельта-лактона
на органолептические показатели сырного
продукта, полученного из восстановленного
молока 192

Л.Е. Мелёшкина, Л.К. Джанкулиева Разработка рецептуры и оценка качества диабетических кондитерских изделий	196	И.Г. Новиков, В.П. Ермакова, Ю.Г. Гурья- нов, Г.А. Дорн Разработка рецептур и технологии про- изводства йогуртовых витаминизированных конфет	232
М.П. Щетинин, Т.Г. Киктенко Разработка термокислотного сырного продукта с использованием в качестве коагулянта клюквенного и брусничного пюре	201	М.В. Федоров, Е.И. Першина, О.С. При- бытова, Н.В. Тихонова Влияние электроактивированных жидких сред на остаточное содержание нитрата натрия в мясопродуктах из сырья с нетрадиционным ходом автолиза	239
М.П. Щетинин, Н.С. Богданова, Л.Н. Азолкина Разработка технологии плавленого сырного продукта с альбумином	206	М.Н. Школьников, Л.А. Маюрникова Состояние вопроса по использованию ресурсов дикорастущего сырья в производст- ве многокомпонентных напитков	243
О.В. Пензина, О.В. Пасько Разработка технологии творожного биопродукта с пшеничными отрубями.....	211	А.В. Каримова Содержание кадмия в питьевых водах Восточно-Казахстанской области	249
З.Р. Ходырева Кисломолочный напиток обогащенный для спортивного питания	215	И.В. Носков, В.Г. Казанцев, М.А. Осипо- ва, В.К. Козлова, Г.С. Меренцова Многолопастные винтовые сваи для строительства инженерных сооружений предприятий пищевой промышленности.....	258
Л.М. Завгородняя, О.В. Пасько Молочный десерт для школьного пита- ния.....	219	И.Я. Федоренко, А.С. Федоренко Компьютерное моделирование безот- рывного виброперемещения частицы.....	263
М.С. Есипова, О.В. Пасько Творожный пудинг с плодово-ягодными наполнителями для школьного питания.....	223	Contents, abstracts and keywords of papers	270
А.Ф. Сорокопуд, К.Б. Плотников, Д.В. Ре- зик Исследование брызгоуноса в роторном распылительном пылеуловителе.....	227		

Учредители: Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова,
Институт водных и экологических проблем СО РАН,
АООТ «Алтайсельэлектросетьстрой», ОАО «Барнаульская горэлектросеть»
Адрес редакции и издателя: 656038, г. Барнаул, пр. Ленина 46, тел. (3852) 29-07-44

Дата выхода в свет 30.12.2013 г. Цена 287 руб.