

22-4224

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**ПРИОРИТЕТЫ И НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ**

Материалы

VI Международной научно-практической конференции
(15 марта – 31 марта 2021 года, г. Орёл)

22-04224



ОРЛОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.С. Тургенева

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И. С. ТУРГЕНЕВА»**

ПРИОРИТЕТЫ И НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ

Материалы

**VI Международной научно-практической конференции
(15 марта – 31 марта 2021 года, г. Орёл)**

**Под редакцией кандидата технических наук, доцента
А. П. Симоненковой**

**Орёл
ОГУ имени И. С. Тургенева
2021**

УДК 637+664]:32(062)
ББК 36.80я431:66.3(2Рос)я431
П76

Редакционная коллегия:

А.П. Симоненкова – кан. техн. наук, доц. (председатель);
Г. А. Осипова – д-р техн. наук, проф. (зам. председателя);
А.М. Орлова – кан. техн. наук (ответственный редактор)

П76 Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: материалы VI Междунар. науч. практ. конф. [Орёл, 15–31 марта 2021 г. / под ред. кан. тех наук, доц. А. П. Симоненковой].– Орёл: ОГУ имени И. С. Тургенева, 2021. – 398 с.
ISBN 978-5-9929-1077-3

Представлены статьи ученых и специалистов научно-исследовательских институтов, профессорско-преподавательского состава высших учебных заведений городов Воронеж, Могилев (Республика Беларусь), Магнитогорск, Москва, Владикавказ, Донецк (ДНР), Казань, Орёл, Самара, Саратов, Екатеринбург, Минск (Республика Беларусь), отражающие приоритетные направления реализации государственной политики здорового питания, рациональные ресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственной продукции, способы улучшения качества и повышения пищевой ценности продуктов питания, использование функциональных ингредиентов и пищевых добавок, состояние современного технологического оборудования пищевых производств, экономические аспекты реализации государственной политики здорового питания в России.

Предназначены для научных работников, занимающихся научными исследованиями в области технических и сельскохозяйственных наук. Могут использоваться профессорско-преподавательским составом, представителями бизнес-сообщества при организации туристской деятельности в регионах, студентами, аспирантами, обучающимися в сферах пищевых производств продуктов питания новым технологиям производства и экономическим аспектам реализации продукции.

УДК 637+664]:32(062)
ББК 36.80я431:66.3(2Рос)я431

ISBN 978-5-9929-1077-3 © Оформление. ОГУ имени И. С. Тургенева, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Направление 1. ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, СОВРЕМЕННЫЕ СПОСОБЫ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА И ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

<i>Т.В. Алексеева, И.В. Черемушкина, О.В. Осенева, О.А. Аналихина</i> Перспективы применения светлого альбумина в качестве биокорректора в товарной пищевой продукции направленного действия	10
<i>К.Е. Белоглазова, Г.Е. Рысмухамбетова, И.В. Зирук</i> Динамика биохимических показателей крови крыс при добавлении в корма полисахаридов...	14
<i>Т.М. Блинкова, Е.Д. Полякова</i> Переработка сахароснижающего лекарственно-растительного сырья	18
<i>З.В. Василенко, К.К. Гуляев, Е.А. Сорока</i> Характеристика влагоудерживающей способности панировочных сухарей.....	22
<i>З.В. Василенко, Н.А. Могилевич, П.А. Ромашин</i> Характеристика качества мясных полуфабрикатов с добавлением пюре из выжимок ягод клюквы в процессе хранения.....	26
<i>З.В. Василенко, П.А. Ромашин, Е.Н. Кучерова</i> Определение оптимальной концентрации муки из жмыха льняного, вводимой в модельные фаршковые системы при изготовлении паштета.....	31
<i>З.В. Василенко, Е.Н. Кучерова, Л.В. Лазовикова</i> Влияние степени измельчения на технологические свойства муки из жмыха льняного для производства мясных изделий.....	36
<i>З.В. Василенко, И.И. Андреева, Т.Н. Болашенко, И.А. Машкова</i> Разработка технологий мясopодуkтов профилактического назначения.....	41
<i>З.В. Василенко, О.А. Ветошкина, Л.В. Лазовикова</i> Об использовании пищевых добавок из зерен гороха при производстве вареных колбасных изделий.....	47
<i>О.В. Евдокимова, Е.А. Алфимова</i> Влияние функциональных обогатителей на свойства основного сырья и полуфабриката теста	51
<i>Т.И. Гулова</i> Повышение пищевой ценности хлеба из пшеничной муки первого сорта.....	55
<i>О.А. Гуляева, О.А. Ковалева</i> Фитобioтические антиоксиданты в производстве напитков на сывороточной основе для детей школьного возраста.....	59
<i>Т.И. Гусева</i> Использование биологически активной добавки в технологии хлеба.....	64
<i>Н.А. Додонова, М.А. Зяблицева</i> Применение дигидрокверцетина в пищевой промышленности.....	67

<i>Н.Г. Иванова</i> Пути повышения пищевой ценности безглютеновых пряников.....	71
<i>Н.Г. Иванова, М.Е. Авакян</i> Нетрадиционное сырье в технологии пахлавыв повышенной пищевой ценности.....	75
<i>Н.Н. Калиничева</i> Влияния порошка лапчатки белой на функционально-технологические свойства и выход мясных рубленых полуфабрикатов.....	78
<i>Н.Н. Калиничева</i> Функционально-технологические свойства мясных рубленых полуфабрикатов при внесении в рецептуру экстракта шалфея.....	85
<i>Н.С. Евдокимов, М.А. Макаркина</i> Катехины и лейкоантоцианы ингредиентов питательной смеси для обогащения плавленых сыров.....	92
<i>О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева</i> Изучение перспективы использования йодсодержащего растительного сырья в технологии производства сыровяленых мясных продуктов.....	96
<i>С.Я. Корячкина, О.Л. Ладнова</i> Главные задачи государственной политики российской федерации в области здорового питания.....	100
<i>С.Я. Корячкина, О.Л. Ладнова</i> Способы повышения пищевой ценности бубликов.....	105
<i>И.В. Кочиева, С.В. Кабанов</i> Разработка технологин порошкообразных полуфабрикатов из растительного сырья (кизила) для приготовления сладких соусов.....	110
<i>Т.О. Куницына, Н.А. Березина, Л.А. Самофалова</i> Исследование технологических свойств смесей пшеничной и ржаной муки с соевой окарой...	115
<i>Т.Н. Лазарева, С.Я. Корячкина, А.П. Вайвода</i> Исследование возможности применения продуктов переработки овощей при производстве пряничных изделий.....	119
<i>Т.Н. Лазарева, С.Я. Корячкина</i> Разработка технологин функционального бисквитного полуфабриката и оценка его потребительских свойств.....	123
<i>О.Н. Лунева, Е.Ф. Макарова, Е.В. Заугольников</i> Растительные ингредиенты в технологин молочных продуктов.....	129
<i>И.Е. Мулюкина, Н.А. Березина, А.М. Орлова</i> Безглютеновые мучные смеси с улучшенной биологической ценностью.....	133
<i>Ю.В. Османова, Т.А. Милохова, П.А. Мартынова</i> Быстрозамороженный функциональный десертный полуфабрикат для сладких блюд.....	139
<i>А.В. Полякова</i> Использование облепихи крушиновидной в технологин овсяного печенья.....	144

<i>П.А. Пузин, В.В. Румянцева, А.Ю. Туркова</i> Совершенствование технологии производства помадных кондитерских масс.....	149
<i>Н.Д. Родина, О.А. Мамаева</i> Обогащение стуженного молока природным минеральным комплексом	152
<i>Н.Д. Родина, О.А. Мамаева</i> Сыр «Адыгейский» с повышенной биологической ценностью.....	158
<i>В.В. Румянцева, В.В. Коломыцева</i> Исследование влияния свекловичных пищевых волокон Bio-FiProWR 200 на органолептические и физико-химические показатели качества желеино-мармеладных.....	163
<i>В.В. Румянцева, А.О. Исаичева, А.Ю. Туркова</i> Изучение возможности использования растительных добавок для разработки пастильных масс функционального назначения.....	168
<i>О.В. Сафронова, Е.Н. Демина, М.В. Гуцева</i> Разработка технологии и оценка качества обогащенного йогурта с экстрактом клюквы.....	173
<i>Н.В. Серегина, О.Ю. Еремина</i> Оценка качества и пищевой ценности концентратов первых обеденных блюд с продуктами переработки солода.....	178
<i>Т.В. Серегина, Г.А. Осипова, Л.А. Самофалова</i> Перспективы использования семян конопли в технологии макаронного производства.....	184
<i>А.П. Симоненкова, Е.А. Дозорова</i> Инновационные разработки в области обогащения молока и молочных продуктов селеном....	188
<i>Т.И. Сизова</i> Исследование функционально-технологических свойств кексов с применением порошка из ягод Schisandra.....	193
<i>Л.В. Стрельникова, Е.Д. Полякова</i> Использование семян льна при разработке сахароснижающего чая.....	198
<i>Д.В. Туленкова, О.Н. Лунева, Е.В. Заугольникова</i> Разработка функционального молочного напитка с наполнителем на основе порошка кэроба..	202
<i>И.Н. Хайдаров, Е.В. Крякунова</i> Оценка пищевой ценности отдельных видов пресноводных рыб волго-вятского бассейна ...	206
<i>Е.В. Хмелева, И.В. Бутенко</i> Технологические аспекты производства цельнозернового хлеба из полбы.....	210
<i>Е.В. Хмелева, Г.А. Осипова</i> Использование полбяной муки при производстве макаронных изделий.....	215
Направление 2. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ	
<i>В.А. Антонова</i> Здоровое питание как фактор формирования организационно-экономического механизма управления развитием ресторанного бизнеса.....	222

<i>Е.В. Заугольников, О.Н. Лунева, Е.Ф. Макарова</i> Изучение потребительских мотиваций и предпочтений при выборе творожных продуктов.....	227
<i>Н.А. Илюхина</i> Экономические инструменты реализации государственной политики здорового питания в Орловской области.....	231
<i>О.И. Климанова, О.Н. Лунева, Е.В. Заугольникова</i> Маркетинговые исследования потребительских предпочтений и анализ рынка мягких сыров..	236
<i>И.В. Куприна, Е.В. Новикова</i> Исследование и оценка состояния российского рынка продуктов здорового питания	242
<i>С.Е. Мамина, Ю.В. Ушакова, Г.Е. Рысмухамбетова</i> Маркетинговое исследование рынка безглютеновой продукции в Саратовской области.....	246
<i>Н.С. Палий</i> Социально-экономическое значение школьного питания	252
Направление 3. ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, ПОДЛИННОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
<i>Беляев А.В., Богомолова С.В</i> Контроль безопасности пищевого сырья – основа улучшения качества готовой продукции.....	258
<i>Е.В. Голикова, О. М. Пригарина</i> Экспертиза, оценка качества, подлинности и безопасности соковой продукции.....	263
<i>В.Н. Григорьева, О.М. Пригарина</i> Экспертиза качества и исследование ассортимента бараночных изделий.....	268
<i>Е.Н. Демина, Д.А. Багрова</i> Оценка качества обогащенных молочных коктейлей.....	273
<i>Е.В. Заугольников, О.Н. Лунева, Е.О. Бутузова</i> Оценка потребительских свойств йогурта с растительным наполнителем – солодовыми ростками пшеницы.....	279
<i>Т.Н. Лазарева</i> Оценка конкурентоспособности бисквитного полуфабриката функционального назначения ...	283
<i>А.В. Мамеев, А.П. Симоненкова, К.В. Коновалов, Е.Ю. Сергеева, О.А. Мамаева</i> Оценка качества молока коровбиоэнергетическим методом.....	288
<i>М.В. Маркина, О. М. Пригарина</i> Новые технологии производства и обслуживания в общественном питании.....	294
<i>Л. В. Молоканова, А. А. Шкарубина</i> Видовая идентификационная экспертиза свежих куриных яиц.....	298
<i>М.М. Петухов</i> Оценка качества карамели с молочной начинкой.....	303
<i>Н.Д. Родина, О.А. Мамаева</i> Физико-химические исследования мусса из пахты с соком клубники, красной смородины и черники.....	308

<i>И.А. Сибирцева, А.В. Ищенко</i> Исследование показателей качества овощных маринадов (маринованных огурцов).....	312
<i>М.А. Сикицына, О.М. Пригарина</i> Экспертиза качества и товароведная характеристика муки.....	318
<i>Д. С. Чернова, О. М. Пригарина</i> Потребительские свойства, показатели качества и ассортимента пшеничного хлеба.....	322
Направление 4. НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	
<i>Е.Н. Артемова, А.С. Полунин, Н.М. Павлова</i> Нейросети как инструмент для решения задач на предприятиях питания.....	328
<i>Е.Н. Артемова, Ю.В. Рипях</i> Основные направления использования QR-кода на предприятиях питания.....	332
<i>О.Н. Ветрова, Е.А. Жердева.</i> Молекулярная кухня и ее особенности.....	336
<i>И.А. Грамова, А.В. Борисова</i> Внедрение инновационных технологий общественного питания на примере концепции вегетарианского ресторана «GROMEAT».....	342
<i>Е.Ю. Диденко, Е.Н. Артемова</i> Повышение пищевой ценности продуктов питания путем использования в рецептурепобочных продуктов переработки зерновых.....	347
<i>В.В. Дыбок, И.В. Кошачка</i> Дополнительные услуги и инновации в общественном питании.....	352
<i>Н.В. Глебова, Е.С. Журман</i> Молекулярная кухня как перспективное направление в ресторанном бизнесе	357
<i>А.В. Колодкина, А.В. Борисова</i> Разработка концепции молодежного кафе «ANTIOXIDANTS».....	360
<i>Н.А. Коноватенко, Н.В. Кравченко</i> Перспективы использования нанотехнологий в пищевой промышленности.....	365
<i>Л.В. Крылова</i> Функциональная модель обслуживания потребителя в ресторанном бизнесе	369
<i>М.Р. Максимович, А.В. Борисова.</i> Концепция современного ресторана паназиатской кухни.....	373
<i>Н.В. Глебова, Т.С. Сафина</i> Актуальность использования карвинга в оформлении блюд на современных предприятиях общественного питания.....	376
<i>Н. В. Трофимова</i> Пищевой арт – дизайн при подаче блюд.....	380
<i>В.В. Тедтова, Д.С. Хадаев</i> Совершенствование технологии профилактических сладких горячих блюд	385

<i>Н.И. Царева, Н.М. Павлова</i>	
Правильный стритфуд как новый тренд в ресторанном бизнесе.....	390
<i>Ю.И. Щеглова, А.В. Борисова</i>	
Разработка проекта моноконцептуального ресторана в составе гастромаркета.....	394