

# ПЛЕНАРНЫЕ ДОКЛАДЫ

## **Шаззо А.Ю.**

Реализация программы импортозамещения в пищевой и перерабатывающей промышленности на примере государственного инжинирингового центра Кубанского государственного технологического университета «Высокие технологии и продовольственная безопасность» ..... 9

## **Корячкина С.Я.**

Критерии продовольственной безопасности России ..... 12

## **Почицкая И.М.**

Системный подход к обеспечению контроля качества и безопасности пищевых продуктов ..... 21

## **Костюченко М.Н., Косован А.П.**

Перспективы развития хлебопекарной промышленности России ..... 26

## **Савенкова Т.В.**

Задачи научного обеспечения кондитерской отрасли ..... 30

## **Донченко Л.В., Надыкта В.Д., Сокол Н.В.**

Наилучшие доступные технологии в хлебопекарном и кондитерском производстве ..... 34

## **Цыганова Т.Б.**

Качество продукции как фактор повышения конкурентоспособности хлебопекарных предприятий ..... 38

## **Росляков Ю.Ф.**

Нужен закон Российской Федерации «О хлебе» ..... 42

## **Кочетов В.К., Агеева Н.В., Ревина Л.А.**

Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятии как один из инструментов бережливого производства ..... 45

## **Росляков Ю.Ф., Жаркова И.М.**

Об идентичности терминов и определений, применяемых в сфере хлебопекарного производства ..... 50

## **Магомедов Г.О., Плотникова И.В.**

Научно-практическое обоснование разработки инновационных технологий кондитерских изделий улучшенного качества ..... 59

## **Томашевич С.Е., Бабодей В.Н., Шевчук А.А., Михаловский И.С.**

Изучение возможности использования нанодисперсных витаминных препаратов для обогащения сбивных кондитерских изделий ..... 62

## **Зубцов В.А., Миневич И.Э., Осипова Л.Л.**

Семена льна и продукты их переработки как новый вид пищевых изделий повышенной биологической ценности ..... 65

<b>Луценко Е.В.</b> Автоматизация управления натуральной и финансовой эффективностью производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий без технологических и финансово-экономических расчетов на основе АСК-анализа и системы «ЭЙДОС» .....	73
<b>Кацнельсон Ю.М.</b> Состояние и перспективы развития хлебопечения в Южном федеральном округе .....	81
<b>Лякишева И.Н.</b> Хлебные кадры России: современный взгляд в будущее .....	84
<b>Тишковский В.В.</b> О деятельности ЗАО «Кубаньхлебпром» .....	88

## СЕКЦИОННЫЕ ДОКЛАДЫ

### СЕКЦИЯ I ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ВИДЫ СЫРЬЯ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ, КОНДИТЕРСКОЙ И МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

<b>Летяго Ю.А., Белкина Р.И.</b> Технологические свойства зерна и смесительная способность муки сильной пшеницы в условиях северного Зауралья .....	93
<b>Усова В.Г., Шапурко В.С., Мацакова Н.В., Бахмет М.П.</b> Исследование процесса формирования помольных партий зерна в рамках комбинатов хлебопродуктов .....	96
<b>Шмалько Н.А., Смирнов С.О.</b> Технологические свойства зерна амаранта для переработки в муку .....	99
<b>Прокопец А.С., Чеботарёв О.Н.</b> Эффективность водной обработки ядра проса при производстве муки для хлеба и мучных кондитерских изделий .....	103
<b>Филонова Н.Н., Садыгова М.К., Белова М.В.</b> Новый сорт светлозерной ржи саратовской селекции в технологии хлебобулочных изделий .....	104
<b>Гурских П.С., Янова М.А.</b> Исследование муки из экструдата зерна овса для производства зернового напитка .....	107
<b>Невский А.А., Дремучева Г.Ф., Цурикова Н.В.</b> Исследование влияния ферментного препарата «Амилоризин» на качество хлеба из пшеничной муки .....	109
<b>Бахмет М.П., Гринченко В.С., Мазуренко Е.А., Христюк А.В.</b> Роль белковых продуктов в подготовке спортсменов .....	112
<b>Калоева А.К., Ахмедова Л.М., Бугаец Н.А., Родионова Е.А.</b> Оценка функциональных свойств модифицированных термоденатурацией белковых продуктов из семян кунжута .....	115

<b>Калиенко Е.А., Мустафаев С.К.</b> Изучение экструдированного льняного жмыха как сырья для хлебопекарной промышленности .....	118
<b>Михайлов В.А., Вершинина О.Л.</b> Влияние температурных режимов при ИК-обработке на интенсивность биохимических изменений в семенах арахиса .....	122
<b>Волкова Г.С., Фурсова Н.А., Соколова Е.Н., Борщева Ю.А.</b> Получение пищевой добавки на основе молочной сыворотки для обогащения хлебобулочных изделий .....	125
<b>Прокопец А.С., Попова Ю.С.</b> Фундук как сырье для кондитерской промышленности .....	127
<b>Романенко А.И., Шамкова Н.Т., Суслова А.А., Костырева А.Я.</b> Пищевая ценность цукатов из топинамбура без сахара .....	129
<b>Романенко А.И., Шамкова Н.Т., Костырева А.Я., Суслова А.А.</b> Обоснование технологии получения цукатов из топинамбура без сахара в условиях предприятий общественного питания .....	131
<b>Храпко О.П., Сокол Н.В., Санжаровская Н.С.</b> Применение нетрадиционного сырья для обогащения хлебобулочных изделий микронутриентами .....	133
<b>Романова Х.С., Симакова И.В.</b> Возможность использования листьев карри в хлебобулочных изделиях профилактического назначения .....	135
<b>Ахмедова Л.М., Калоева А.К., Бугаец Н.А., Тамова М.Ю.</b> Обогащение выпечных полуфабрикатов белковыми продуктами из семян кунжута .....	138
<b>Лазарева Т.Н., Лазарев П.Н.</b> Исследование возможности применения сиропа эхинацеи при приготовлении бисквита .....	141
<b>Пешкина И.П., Лукина С.И., Пономарева Е.И., Пастухова М.В.</b> Бисквитно-сбивное печенье из нетрадиционных видов муки и оценка его пищевой ценности .....	143
<b>Леушкина Е.В., Донченко Л.В.</b> Мучные кондитерские изделия с применением нового белоксодержащего сырья .....	144
<b>Сафонова Ю.А., Горохов М.М.</b> Моделирование процесса снижения содержания антипитательных веществ в семенах бобовых .....	146
<b>Полякова С.П., Баженова А.Е., Пестерев М.А.</b> Инновационный способ проращивания зерна для использования в технологиях обогащенных кондитерских изделий .....	149
<b>Зубцов В.А., Миневич И.Э., Осипова Л.Л.</b> Сравнительная характеристика конопляного и льняного пищевых масел .....	153

<b>Зайцева Л.В., Юдина Т.А.</b> Хлеб с высоким содержанием омега-3 жирных кислот .....	156
<b>Мажулина И.В., Тертычная Т.Н., Кривцова С.Н.</b> Пути расширения сырьевой базы в технологии кексов повышенной пищевой ценности .....	159
<b>Щербакова Е.В., Ольховатов Е.А., Касьянов Г.И., Сакибаев К.Ш.</b> Применение продуктов переработки ядра плодов ореха черного в производстве кондитерских изделий .....	161
<b>Кудинов П.И., Першакова Т.В., Тамазова С.Ю.</b> Исследование предпочтений потребителей мучных кондитерских изделий .....	163

## **СЕКЦИЯ II**

### **ПРОГРЕССИВНОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО, КОНДИТЕРСКОГО И МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

<b>Магомедов М.Г., Хвостов А.А., Журавлев А.А., Саранов И.А.</b> Математическая модель охлаждения конфетных жгутов .....	166
<b>Шмалько Н.А., Смирнов С.О.</b> Методика изучения структурно-механических свойств зерновки амаранта при измельчении в межвальцовом зазоре .....	169

## **СЕКЦИЯ III**

### **ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИЯХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

<b>Жаркова И.М., Корнеева О.С., Мирошниченко Л.А., Росляков Ю.Ф., Колева Т.А.</b> Возможности экзополисахаридсинтезирующих штаммов бактерий в повышении качества безглютенового хлеба .....	177
<b>Вершинина О.Л., Акопян Г.С.</b> Особенности использования закваски «Ацатан» в хлебопечении .....	180
<b>Сокол Н.В., Дудко М.А.</b> Разработка технологии зернового хлеба специализированного назначения из высокобелковых сортов пшеницы селекции КНИИСХ .....	183
<b>Нематуллаев И.</b> Некоторые технологические особенности приготовления персидского хлеба ..	186
<b>Касьянов Г.И., Деревенко В.В., Тагирова П.Р.</b> Получение СО <sub>2</sub> -экстрактов из виноградной выжимки для обогащения хлебобулочных изделий .....	190
<b>Шубина Л.Н., Белоусова С.В., Косенко О.В., Панина О.Р.</b> Возможности использования СО <sub>2</sub> -экстрактов в хлебопекарной промышленности	193
<b>Касьянов Г.И., Савина А.М., Яралиева З.А.</b> Получение криопорошков из плодов и ягод для обогащения мучных изделий .....	195

<b>Вершинина О.Л., Росляков Ю.Ф.</b> Способ приготовления хлеба повышенной пищевой ценности из ржаной муки ..	200
<b>Вершинина О.Л., Гончар В.В., Росляков Ю.Ф.</b> Способ производства хлебобулочных изделий .....	202
<b>Корячкина С.Я., Корячкин В.П., Микаелян А.В.</b> Обоснование применения нетрадиционного растительного сырья в технологии хлебобулочных изделий .....	205
<b>Янова М.А.</b> Моделирование с помощью программы для ЭВМ потоков сырья при производстве булочек с использованием муки из экструдата зерна овса .....	212
<b>Карикурубу Ж.-Ф.</b> Новые технологии хлебобулочных изделий в Республике Бурунди .....	217
<b>Шмалько Н.А.</b> Хлебобулочные изделия повышенной пищевой ценности из растительного сырья .....	220
<b>Шмалько Н.А., Бочкова Л.К., Сысоева Т.В.</b> Хлебопекарные свойства подольской муки и качество выпеченного хлеба при добавлении муки из цельносмолотого зерна амаранта .....	224
<b>Касьянов Г.И., Щербакова Е.В., Ольховатов Е.А.</b> Применение белкового изолята семян эспарцета в производстве пшеничного хлеба .....	229
<b>Пономарева Е.И., Лукина С.И., Габелко Е.А.</b> Влияние высокоосахаренной патоки на сохранение свежести хлеба с мукой из овсяных отрубей .....	231
<b>Щеколдина Т.В., Кудинов П.И.</b> Разработка рецептуры и оценка качества безглютенового хлеба на основе муки квиноа .....	234
<b>Сафонова Ю.А., Тарасов А.А., Баринов А.С.</b> Применение системного моделирования для создания многокомпонентных композитных смесей .....	236
<b>Анисимова Л.В., Выборнов А.А.</b> Оценка хлебопекарных свойств смесей из пшеничной и ячменной муки .....	239
<b>Дуракова А., Димов И., Гогова Ц., Кръстева А.</b> Технологический процесс производства белого травяного хлеба и его сорбционные свойства .....	242
<b>Джум Т.А., Щербакова Е.В.</b> Технология плодовоовощных порошков для обогащения хлебобулочных изделий .....	251
<b>Парамоненко Л., Гогова Ц., Станкова Н., Трендафилов С.</b> Качественные характеристики испеченного хлеба из пшеницы-однозернянки, из замороженного теста, обогащенного мукой из клубней топинамбура .....	253

<b>Талейсник М.А., Герасимов Т.В., Щербакова Н.А., Солдатова Е.А., Мистенева С.Ю.</b>	
Рациональная технология мучных кондитерских изделий с использованием полуфабрикатов из овощей и фруктов .....	257
<b>Скобельская З.Г., Rogozkin E.H., Любенина И.А.</b>	
Инновационный способ повышения качества сахарного печенья .....	260
<b>Романова Н.Н., Кочетов В.К.</b>	
Перспективы использования тонкодисперсных полуфабрикатов при разработке технологии сдобного печенья .....	262
<b>Баркал М., Дунец Е.Г.</b>	
Адаптация традиционной технологии песочного полуфабриката к условиям производства в странах Ближнего Востока .....	264
<b>Кононенко Л.М.</b>	
Возможность применения продуктов переработки тыквы в производстве заварного полуфабриката .....	268
<b>Тугуш А.Р., Садыгова М.К., Белова М.В.</b>	
Разработка рецептурно-технологических решений повышения пищевой ценности песочного печенья .....	271
<b>Труфанова Ю.Н., Жаркова И.М., Росляков Ю.Ф., Ткач М.В.</b>	
Специализированное песочное печенье для лиц с аллергией на белок куриных яиц .....	275
<b>Левченко М.А., Росляков Ю.Ф.</b>	
Заварные пряничные изделия с использованием нативных и модифицированных крахмалов .....	278
<b>Шегута А.Д., Дунец Е.Г., Журавлев Р.А.</b>	
Разработка азрированной основы с включением пищевых волокон для кондитерского производства .....	280
<b>Журавлёв Р.А., Тамова М.Ю.</b>	
Разработка технологии отделочного желейного полуфабриката мучных кондитерских изделий функционального назначения .....	282
<b>Савенкова Т.В., Крылова Э.Н., Маврина Е.Н.</b>	
Фруктово-желейные конфеты без сахара .....	284
<b>Суруханова И.В., Ильина М.В.</b>	
Перспективные зерновые культуры в функциональных пищевых продуктах .	286
<b>Ольховатов Е.А., Щербакова Е.В., Копылов В.С., Касьянов Г.И.</b>	
Применение белкового изолята семян эспарцета в производстве макаронных изделий .....	288
<b>Лукина С.И., Пономарева Е.И., Агаркова О.А.</b>	
Влияние нетрадиционных видов муки на показатели качества пряников .....	290

# СОВРЕМЕННЫЕ АНАЛИТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Шмалько Н.А.**

Инструментальная оценка автолитической активности пшеничной муки при добавлении амарантовой белковой обезжиренной муки ..... 292

**Шмалько Н.А.**

Инструментальная оценка автолитической активности пшеничной муки при добавлении амарантовой крупяной муки ..... 297

**Шмалько Н.А.**

Расчетный критерий автолитической активности ржано-пшеничной смеси при добавлении амарантовой муки ..... 302

**Шмалько Н.А.**

Инструментальная оценка автолитической активности пшеничной муки при добавлении муки из цельносмолотого зерна амаранта ..... 305

**Шмалько Н.А.**

Инструментальная оценка автолитической активности ржано-пшеничной смеси при добавлении муки из цельносмолотого зерна амаранта ..... 311

**Шмалько Н.А.**

Стандартная оценка автолитической активности ржано-пшеничной смеси при добавлении амарантовой белковой обезжиренной муки ..... 316

**Шмалько Н.А.**

Стандартная оценка автолитической активности ржано-пшеничной смеси при добавлении амарантовой крупяной муки ..... 321

**Шмалько Н.А.**

Стандартная оценка автолитической активности ржано-пшеничной смеси при добавлении муки из цельносмолотого зерна амаранта ..... 326

**Шмалько Н.А.**

Стандартная оценка автолитической активности ржано-пшеничной смеси при добавлении пищевой муки из  $\text{CO}_2$ -шрота семян (зерна) амаранта ..... 330

**Шмалько Н.А.**

Потенциометрический метод определения кислотности амарантовой крупяной муки ..... 333

**Шмалько Н.А.**

Сравнение потенциометрических характеристик пшеничного теста при добавлении муки из цельносмолотого зерна амаранта ..... 336

**Шмалько Н.А.**

Сравнительная оценка физических свойств пшеничного теста при добавлении муки из нативного и обезжиренного зерна амаранта ..... 342

**Шмалько Н.А.**

Свойства клейстеризации пшеничной муки при добавлении муки из нативного и обезжиренного зерна амаранта ..... 345

<b>Южакова К.В., Белова И.А., Осипов М.В., Савенкова Т.В.</b> Определение массовой доли витамина В <sub>1</sub> в мучных кондитерских изделиях .....	348
<b>Казанцев Е.В., Кондратьев Н.Б., Савенкова Т.В.</b> Холестерин как отличительный признак конфет, содержащих молоко и продукты его переработки .....	350
<b>Линовская Н.В.</b> Исследование качественных показателей какао-бобов на соответствие требованиям международных стандартов .....	352
<b>Щербакова Н.А., Герасимов Т.В., Алешина Л.Д.</b> Усовершенствование оценки качества кондитерских изделий по органолептическим показателям .....	356
<b>Почицкая И.М., Росляков Ю.Ф., Литвяк В.В., Комарова Н.В., Коваленко Е.И.</b> Влияние термической обработки на формирование органолептических показателей хлебобулочных изделий .....	360
<b>Суруханова И.В., Максименко Д.Н.</b> Микробиологическое исследование биологически активных компонентов пищевых продуктов .....	364

## СЕКЦИЯ V

### ЭКОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО, КОНДИТЕРСКОГО И МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА

<b>Суворов О.А.</b> Повышение эффективности использования и безопасности зерна и хлебобулочных изделий .....	366
<b>Шмалько Н.А., Смирнов С.О., Чумакова В.В.</b> Рекомендуемые требования к качеству продовольственного зерна амаранта .....	368
<b>Шмалько Н.А., Смирнов С.О.</b> Рекомендуемые требования к качеству амарантовой белковой обезжиренной муки .....	372
<b>Шмалько Н.А., Смирнов С.О.</b> Рекомендуемые требования к качеству амарантовой крупяной муки .....	375
<b>Уажанова Р.У.</b> Медико-биологические исследования продуктов из зерна амаранта .....	377
<b>Касьянов Г.И., Франко Е.П.</b> Биологическое тестирование СО <sub>2</sub> -экстрактов семян бахчевых культур, применяемых в хлебопечении .....	379



**СЕКЦИЯ VI**  
**ЭКОНОМИКА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,**  
**КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Янова М.А., Олейникова Е.Н.**

Расчет экономической эффективности производства муки

из экструдата ячменя ..... 382

Алфавитный именной указатель ..... 384