

15% мас. пористость и органолептические характеристики предлагаемых бисквитов остаются оптимальными.

Таким образом, базируясь на приведённых выше экспериментальных данных, можно считать доказанной возможность выработки высокопитательных, полезных и вкусных бисквитных изделий путём полной замены в них дорогой пшеничной муки на кукурузную, овсяную или ячменную, обладающих повышенной пищевой, биологической ценностью и одновременно являющихся более доступным и дешевым сырьём пищевого производства.

Введение в состав бисквитов полученных на основе нехлебопекарных видов муки до 15% мас. такого ценного нутриента как кедровый жмых, не ухудшает их органолептических свойств, обогащая пищевой продукт микро- и макро-компонентами и, что самое главное – незаменимыми аминокислотами.

Литература:

1. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. – Орел, 2001. – 212 с.
2. Макарова М. Овес — уникальный продукт /М. Макарова// Пищевая промышленность.-2006.-№ 3. - С. 54.
3. Новоселов С.Н. Использование кукурузы в пищевой промышленности /С.Н. Новоселов// Пищевая промышленность. - 2002. - № 12. - С. 64.
4. Справочник технолога кондитерского производства: Технологии и рецептуры /Т.К. Апет, З.Н. Пашук. – Спб.: ГИОРД, 2004. т.1 – 560 с.
5. <http://www.megre.ru/product/kedrovyyj-molotyj-zhmyh-muka/>

УДК 664.7

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ВВЕДЕНИЯ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ В СОСТАВ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА THE RESEARCH OF PROBABLE INTRODUCING OF BUCKWHEAT INTO WHITE BREAD COMPOSITION

О.Е. Темникова, Н.А. Егорцев, А.В. Зимичев
O.E. Temnikova, N.A. Egorcev, A.V. Zimichev
Самарский Государственный Технический Университет»
Samara State Technical University»

The opportunity of introducing buckwheat into white bread composition for increasing nutritious properties was studied. Introducing of 30 % buckwheat was found to obtain qualitative products with strongly pronounced specific taste and smell.

Полноценное рациональное питание – важное условие сохранения здоровья и высокой работоспособности, а для детей ещё необходимое условие роста и развития. Для нормального развития и поддержки жизнедеятельности организму необходимы белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли в нужном ему количестве. Нерациональное питание является одной из главных причин возникновения сердечнососудистых заболеваний, заболеваний органов пищеварения, болезней, связанных с нарушением обмена веществ. Регулярное переедание, потребление избыточного количества углеводов и жиров - причина развития таких болезней обмена веществ, как ожирение и сахарный диабет. Рациональное питание – важнейшее и неперемнное условие профилактики не только болезней обмена веществ, но и многих других. Пищевой фактор играет важную роль не только в профилактике, но и в лечении многих заболеваний. Специальным образом организованное питание, лечебное питание, обязательное условие лечения многих заболеваний.

Гречка славится своей мягкостью, молочностью, отличным вкусом, калорийностью, является полноценной заменой мяса – и все благодаря хорошо растворимым и усваиваемым белкам. Среди других зерновых культур гречка выделяется своей питательной ценностью, диетическими качествами, высоким содержанием железа, калия, фосфора, меди, цинка, бора, йода, никеля, кобальта и других микроэлементов. В ее состав входят органические кислоты: лимонная, щавелевая, малеиновая, яблочная, витамины группы В, РР, Р (рутин), причем в более сбалансированном соотношении, нежели в других зерновых. Много в гречихе фолиевой кислоты (она стимулирует кроветворение, повышает выносливость и сопротивляемость организма ко многим болезням). По содержанию жира из всех круп, употребляемых в пищу, гречневая уступает только овсяной крупе и пшеницу, а по содержанию белка превышает все зерновые и уступает лишь бобовым культурам (сое, гороху) [1].

На кафедре «Технология пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов» СамГТУ проводились исследования по разработке технологии выработки хлебобулочных изделий с использованием гречневого сырья, в частности гречневой крупы [3].

В работе использовали пшеничную муку I сорта, гречневую крупу, соль поваренную пищевую, дрожжи сухие «Ракмауа».

За основу был взят хлеб формой из пшеничной муки I сорта с добавлением 30 % гречневой муки [3].

Цель данного исследования – разработать технологию хлебобулочных изделий с использованием гречневой крупы.

Исследования проводились путем проведения пробных лабораторных выпечек с последующим анализом основных физико-химических (кислотность, влажность) и органолептических (цвет, вкус, аромат, структура мякиша) показателей качества [2].

За основу была взята разработанная кафедрой технология хлеба пшеничного с добавлением 30 % гречневой муки, которая включает опарный способ тестоведения с использованием закваски из пшеничной муки и осахаренной белым солодом заварки из гречневой муки. Вместо осахаренной белым солодом заварки, использовали разваренную при 80°С гречневую крупу. Всю массу гречневой крупы вносили на стадии приготовления опары.

Установлено, что наилучшие по качеству и внешнему виду образцы хле-

ба с добавлением гречневой крупы получаются при расстойке тестовых заготовок в течение 55-60 минут при 30-35°С и выпечке в течение 30-35 минут при 180°С.

Основные физико-химические показатели качества полученных образцов хлеба приведены в табл. 1.

Таблица 1. Основные физико-химические показатели качества

Наименование изделия	Влажность, %	Кислотность, град
Хлеб пшеничный с гречневой крупой	46	2,0
Хлеб пшеничный из муки I сорта	42	2,0

Полученные образцы хлеба обладают приятным специфическим вкусом и ароматом, характерным для гречневой крупы, темноокрашенной коркой, в структуре мякиша видны отдельные частицы крупы. Дальнейшее исследование будет направлено на совершенствование данной технологии.

Литература:

1. <http://mshealthy.com.ua/diet-grechka.htm>
2. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч. I. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 559 с.
3. Использование гречневого сырья при выработке хлебобулочных изделий/Темникова О.Е., Егорцев Н.А., Зимичев А.В.//Хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия XXI века//Материалы международной научно-практической конференции. – Краснодар, 2009. – 317 с.

УДК 657

ОРГАНИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО УЧЕТА ORGANIZATION OF MANAGEMENT ACCOUNTING

О.И. Хамзина, Т.В. Филичкина
O.I. Khamzina, T.V. Filichkina
Ульяновская ГСХА
Ulyanovsk State Agricultural Academy

Organization of management accounting include: organizational and management structure, information flows, a description of financial and management accounting. The methods and options for treating the cost of production in agricultural organizations.

Организацию системы управленческого учета на сельскохозяйственных предприятиях целесообразно начинать с анализа данных финансового учета. Показатели финансового учета становятся составной частью управленческого учета и входят в его систему.

Организация управленческого учета должна включать схемы: