

грам ответственности в сельскохозяйственном производстве // Бухучет в сельском хозяйстве, 2008, № 2, с. 40-47.

2. Пронина М.А. Управленческий учет на сельскохозяйственных предприятиях. // Бухгалтерский учет, 2009, №3, 67-71.

3. Пронина М.А. Организация управленческого учета на сельскохозяйственных предприятиях. // Бухгалтерский учет, 2009, №5, 78-79.

УДК 664.95

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ
БЛЮД С БИОАКТИВНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ
TECHNOLOGY PRODUCTION PISCHEKONCENTRATOV
FIRST EATEN GUARD WITH BIOACTIVE COMPONENT

А.В. Фомин, С.М. Доценко, Е.Б. Обухов

A.V. Fomin, S.M. Dotsenko, E.B. Obuhov

*Дальневосточное ВВКУ, Всероссийский научно-исследовательский институт сои, Амурская область, г. Благовещенск, Российская Федерация
Far eastern VVKU, Russian soy scientific research institute,
Amurskaya area, Blagoveschensk, Federation Of Russia*

In given article are considered scientifically-practical bases production food concoction first eaten guard with use bioactive vegetable component. They Here are also offered methodological and technological approaches, allowing get the products of the feeding the givened composition and characteristic.

Решение проблемы адекватного и рационального питания для конкретных условий проживания человека остается актуальной задачей и на сегодняшний день.

В этой связи, создание продуктов питания заданного состава и свойств, в соответствии с формулой сбалансированного питания (ФСП), является одним из приоритетных направлений в пищевой технологии.

Согласно ФСП, суточная потребность человека в белках, причем полноценных, должна на 50% удовлетворяться белками растительного происхождения.

К таким белкам относятся белки сои, которая является рентабельной культурой.

Проводя определенными способами модификацию соевого сырья можно получить адекватные потребностям организма человека пищевые композиции с заданным составом и свойствами.

На рисунке 1 приведена технологическая схема производства пищевых концентратов первых обеденных блюд с использованием биоактивного растительного компонента.

Отличительной особенностью получения такого компонента, для пищевых концентратов первых обеденных блюд, являются термокислотная коагуля-

ция белков в соевой белковой дисперсной системе биологически активным комплексом нутриентов, содержащихся в предварительно подготовленном пюре на основе заквашенной бинарной композиции капусты : свекла = 3:1.

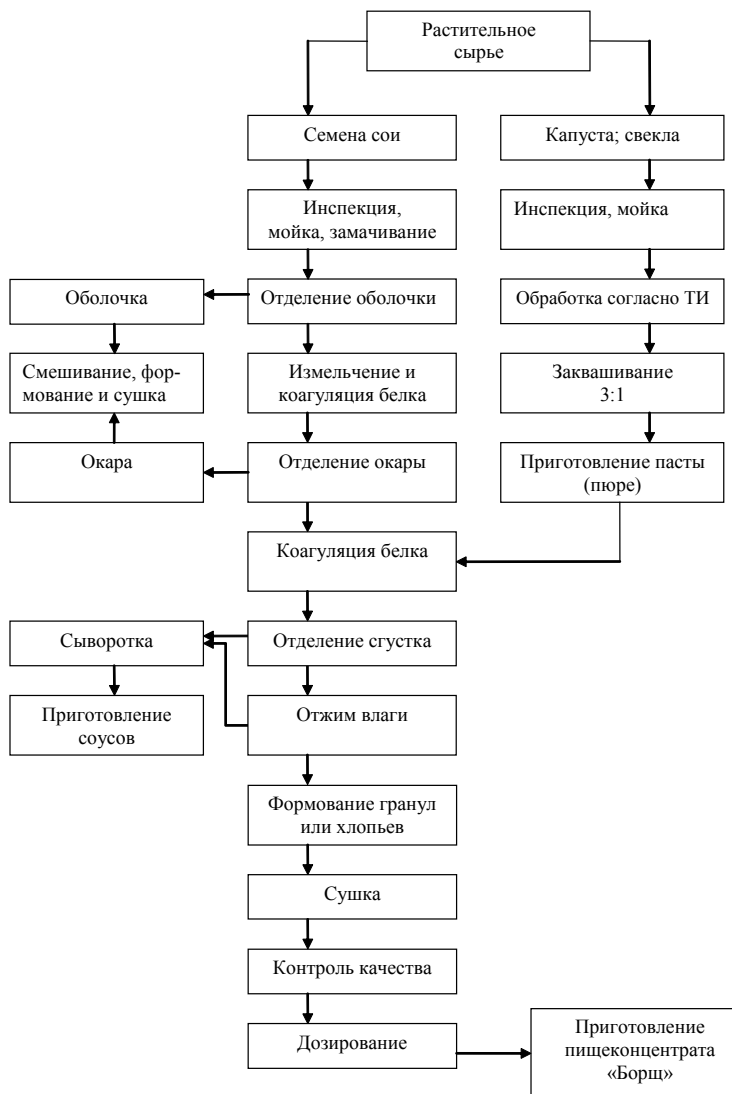


Рис. 1. - Технологическая схема производства пищевых концентратов первых обеденных блюд.

Получаемый посредством данной модификации сгусток, содержит полноценные белки, витамины, биофлавоноиды и ряд других биологически активных и необходимых организму человека нутриентов.

Дальнейшее формование и сушка полученного сгустка, позволили получить белково-витаминный компонент с целью последующего его использования в пищевых концентратах первых обеденных блюд, таких как «Борщ армейский».

Таким образом, данный методологический подход к решению проблемы создания продуктов питания заданного состава и свойств позволяет проектировать и конструировать продукты данной ассортиментной группы, например, для спецконтингентов.

В данной статье рассмотрены научно-практические основы производства пищевых концентратов первых обеденных блюд с использованием биоактивного растительного компонента. Здесь также предложены методологические и технологические подходы, позволяющие получать продукты питания заданного состава и свойств.

УДК 664.7

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОПТИМАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА
ИЗ СМЕСИ ПШЕНИЧНОЙ И ОВСЯНОЙ МУКИ
EVALUATION OF OPTIMAL PARAMETRES OF THE DOUGH
PREPARATION TECHNOLOGY FOR BREAD FROM
WHEAT AND OAT FLOUR BLEND

П.А. Чалдаев, А.В. Зимичев

P.A. ChaldaeV, A.V. Zimichev

*Самарский государственный технический университет
Samara State Technical University*

Bakery products are the basic foodstuff. One of ways of enrichment of the given products is the use of oat flour additives.

The important phase of bread production is process of the dough preparation.

The optimum technological parametres of the dough preparation for dietary bread from wheat and oat flour blend have been defined as a result of research.

В настоящее время все более популярным становится употребление натуральных продуктов питания, которые бы не только снабжали организм питательными веществами, но и оказывали бы оздоровительный и общеукрепляющий эффект. В связи с этим активно проводятся разработки технологий и