

TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS OF VARIOUS TYPES OF FLOUR

Kolesova Anastasia Viktorovna, student of the Technological College, Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev, e-mail: nastasakolesova@gmail.com

Scientific supervisor – Sergey Aleksandrovich Maslovsky, Ph.D. agricultural Sciences, Associate Professor of the Department of Technologies for Storage and Processing of Fruits, Vegetables and Plant Growing Products, Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev, e-mail: Maslowskij@rgau-msha.ru

Russian State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy, Russia, Moscow, e-mail: rector@rgau-msha.ru

Abstract: *The paper presents the technological characteristics of wheat and rye flour, the most common in baking. Their classification is described in accordance with the current regulatory documentation, their theological features due to their chemical composition are noted.*

Keywords: *Wheat flour, rye flour, varieties, technological properties, chemical composition.*

УДК 338.439/637.5

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ТОРГОВЫХ ТОЧКАХ ПОСЁЛКА УДЕЛЬНАЯ

Коренков Михаил Павлович, ученик Удельнинской Гимназии им. Горячева В. Ф., e-mail: yjw4962@gmail.com

Научный руководитель – Дунченко Нина Ивановна, д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой Управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: ndunchenko@rgau-msha.ru

МОУ Удельнинская гимназия им. В.Ф.Горячева, Россия, Москва, e-mail: ugimn@mail.ru

Аннотация: в статье приведены результаты анализа рынка колбасных изделий в торговых точках посёлка Удельная Рассмотрена структура производства колбасных изделий. Представлен рейтинг крупнейших российских производителей колбасных изделий.

Ключевые слова: колбасные изделия, ассортимент, классификация.

Введение. Самыми популярными видами мясной продукции на российском рынке всегда были в разные времена колбасные изделия. Это объясняется прежде всего тем, что можно довольно быстро приготовить вкусный бутерброд и быстро съесть его, привлекает также большое разнообразие колбас, которые можно купить по сравнительно небольшой цене, есть также деликатесы – дорогие, но можно приобрести маленькую упаковку.

Целью исследования является анализ рынка колбасных изделий поселка Удельная Московской области. Поселок Удельная расположен в северо-западной части Раменского городского округа, в 13 км к юго-востоку от Москвы, в 13 км к северо-западу от административного центра города Раменского. Граничит с посёлками Быково (на юго-востоке), Малаховка (на северо-западе), Родники (на севере), к югу расположено село Верея.

Материалы и методы. При исследовании рынка колбасных изделий использовался аналитический метод.

Результаты и их обсуждение. Колбасные изделия – это готовые к употреблению мясные продукты из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке или ферментации.

Ассортимент колбасных изделий различается:

- по виду колбасные изделия подразделяются – на: вареные, полукопченые, копченые, сырокопченые, варено-копченые, сосиски, сардельки. Фаршированные ливерные колбасы, зельцы, кровяные, мясные хлеба, паштеты, студни и др.;
- по виду мяса – на говяжьи, свиные, бараньи, конские, из мяса других видов животных и птиц, а также из смеси говядины или других видов мяса со свиной и шпиком;
- по составу сырья – на мясные, субпродукты, кровяные;
- по качеству сырья – на высший сорт, 1-й, 2-й и 3-й сорта;
- по виду оболочки – колбасы готовят в натуральных оболочках, искусственных оболочках и без оболочки;
- по рисунку фарша – фарш может быть с однородной структурой, с включением кусочков шпика, языка, кусочками крупно измельченной мышечной и жировой ткани;
- по назначению колбасные изделия делят – на колбасы для широкого потребления: диетические колбасы, колбасы для детского питания. Цитируется по [1].

Российский рынок колбасных изделий разнообразен и привлекателен [2,3].

При производстве колбасных изделий производители используют ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия».

Данный документ распространяется на мясные вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также приготовления различных блюд и закусок. При разработке новых видов продукции, например, отвечающих требованиям здорового образа жизни, здорового и правильного питания, производители проводят анализ потребительских предпочтений.



Рисунок 1 – Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий

При анализе потребительских предпочтений разрабатывают соответствующие анкеты, где записан перечень вопросов, ответы на которые ориентируют производителей по показателям качества, цене, безопасности продукта, удобной и гарантирующей сохранность продукта упаковке и соответственно срокам его годности, а также важна информация о производителях – конкурентов для сравнения по разным показателям и проектированию в дальнейшем своего конкурентоспособного продукта (Рисунок1.)



Рисунок 2 – Результаты опроса потребителей

Результаты анализа рынка колбасных изделий в торговых точках посёлка
Удельная

Место в рейтинге	Наименование заводов-производителей продукции	Торговые точки	Колбасные изделия
1	ОАО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат»	«Перекресток», «Верный», «Пятёрочка» и	вареные колбасы, сосиски, сардельки, колбасы копченые, колбасы полукопченые, варено-копчёные, нарезка сырокопченая
2	ОАО «Черкизовский МПЗ»	«Перекресток», «Верный», «Магнит», «Пятёрочка» и Малаховский рынок	вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба, колбасы копченые, колбасы полукопченые, варено-копчёные, нарезка сырокопченая, паштеты
3	ОАО «Великолукский мясокомбинат»	«Перекресток», «Верный», «Магнит», «Пятёрочка» и Малаховский рынок	вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба, колбасы копченые, колбасы полукопченые, варено-копчёные, нарезка сырокопченая, паштеты
4	ООО «МПК «Атяшевский»	«Верный», «Магнит», «Пятёрочка»	вареные колбасы, сосиски, сардельки, паштеты
5	ЗАО «Стародворские колбасы»	«Перекресток», «Пятёрочка»	вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба, паштеты
6	«Мираторг»	«Перекресток», «Верный», «Магнит», «Пятёрочка»	вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба, нарезка сырокопченая, паштеты
7	ЗАО «Микояновский мясокомбинат»	«Перекресток», «Пятёрочка» и	вареные колбасы, сосиски, сардельки, колбасы копченые, колбасы полукопченые, варено-копчёные, нарезка сырокопченая
8	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод»	«Верный», «Магнит», «Пятёрочка» и Малаховский рынок	вареные колбасы, сосиски, сардельки, варено-копчёные, нарезка сырокопченая, паштеты

Анализ потребительских предпочтений показал, что главными показателями при выборе продукции остается цена, безопасность и состав колбас. Рассмотрим структуру производства колбасных изделий. Она представлена на рисунке 2.

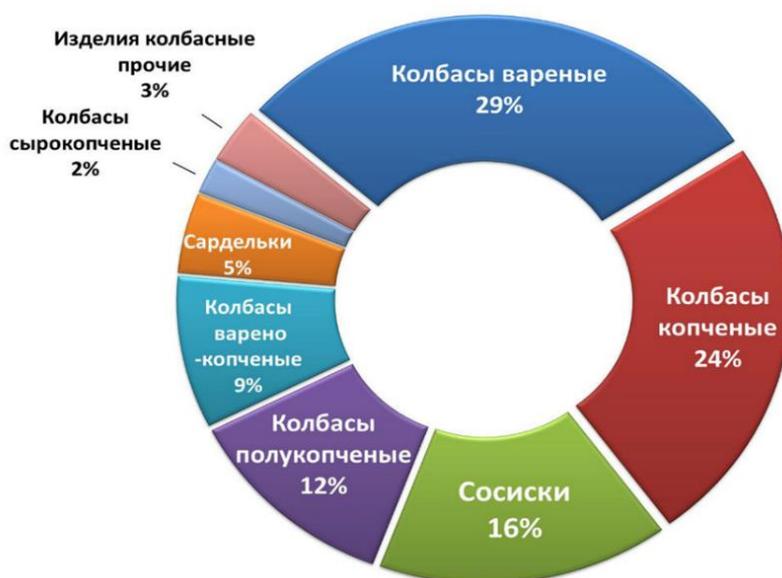


Рисунок 3 – Структура производства колбасных изделий по видам продукции, в %

Структура производства колбасных изделий обусловлена стоимостью продукции и потребительскими предпочтениями. Цены на вареные колбасные изделия, как правило, ниже цен на другие виды колбас. На долю изделий колбасных вареных приходится 29 % от общего объема рынка. Второе место в структуре производства занимают изделия колбасные копченые – 24%. На сосиски приходится 16 % и 12% - на полукопченые колбасы. Изделия варено-копченые составляют 9% общего рынка, сардельки – 5% и колбасы сырокопченые, наверное, в силу высокой стоимости составляют всего 2% рынка.

В поселке Удельная имеются магазины: «Перекресток», «Верный», «Магнит», «Пятёрочка» и Малаховский рынок, на базе, который и был проведен анализ. Ассортимент колбасных изделий, представленных в указанных торговых точках, оказался довольно большим, но однотипным и представлен в таблице 1.

Выводы. Анализ рынка торговых точек посёлка Удельная показал наличие широкого и разнообразного ассортимента колбасных изделий, способного удовлетворить потребности населения с разным достатком, прежде всего, разными потребительскими предпочтениями и привычками.

Библиографический список

1. Айриян, М. Объем потребления колбасных изделий в РФ и основные тенденции на рынке / М. Айриян // СФЕРА: Мясная промышленность. – 2020. – №3 (126). – С. 14-16.
2. Луцева-Эр, О. Российский рынок колбасных изделий: текущая конъюнктура и общие тенденции рынка / О. Луцева-Эр // СФЕРА: Мясная промышленность. – 2019. – №2 (125). – С. 32-35.
3. Новиков, Н. Н. Формирование пивоваренных свойств зерна ячменя в зависимости от уровня азотного питания при выращивании на дерново-подзолистой среднесуглинистой почве / Н. Н. Новиков, А. Г. Мякиньюков, Р. В.

Сычев // Доклады ТСХА, Москва, 01 января – 31 2010 года. Том Выпуск 283, Часть I. – Москва: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2011. – С. 452-456.

4. Особенности осаждения сывороточных белков флокулянтами / Т. В. Шевченко, А. Ю. Темиров, Е. В. Ульрих, Ю. В. Устинова // Современные наукоемкие технологии. – 2008. – № 2. – С. 27.

5. Технологические особенности и теоретическое обоснование применения механически активированной воды в производстве мучных изделий / С. Д. Руднев, Т. В. Шевченко, Ю. В. Устинова [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51, № 4. – С. 768-778. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-4-768-778

ANALYSIS OF THE ASSORTMENT OF SAUSAGE PRODUCTS IN RETAIL OUTLETS OF THE VILLAGE OF UDELNAYA

Korenkov Mikhail Pavlovich, student of the Udelninskaya Gymnasium them. Goryacheva V. F., e-mail: yjw4962@gmail.com

Scientific supervisor – Dunchenko Nina Ivanovna, Doctor of Engineering Sciences, Professor, Head of the Department of Quality Management and Product Marketing, Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev, e-mail: ndunchenko@rgau-msha.ru

Municipal educational institution Udelninskaya gymnasium named after. V.F. Goryacheva, Russia, Moscow, e-mail: ugimn@mail.ru

Abstract: *The article presents the results of the analysis of the sausage market in the retail outlets of the village of Udelnaya, the structure of sausage production is considered. The rating of the largest Russian sausage manufacturers is presented.*

Key words: *sausage products, assortment, classification.*

УДК 656.5

ВЛИЯНИЕ ФОНОВОГО РАДИОАКТИВНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ НА ПРОТЕАЗНУЮ АКТИВНОСТЬ ПОЧВЕННЫХ БАКТЕРИЙ

Костылев Владимир Дмитриевич, ученик, АНОО «ФизТех-лицей имени П.Л. Капицы», e-mail: dnavk@yandex.ru

Попова Полина Павловна, ученица, АНОО «ФизТех-лицей имени П.Л. Капицы», e-mail: sp@hyper.eu

Научный руководитель – Сальникова Елена Игоревна, канд. биолог. наук, заместитель директора по науке, АНОО «ФизТех-лицей имени П.Л. Капицы», e-mail: salnikovaeigor@mail.ru