

*Mamaev Andrey Valentinovich, Doctor of Biology. Sciences, professor, professor of the department of "Food products of animal origin", Oryol State Agrarian University named after. N.V. Parakhina, e-mail: [shatone@mail.ru](mailto:shatone@mail.ru)*

*Solovyova Anna Olegovna, Ph.D. tech. Sciences, senior lecturer of the department of "Food products of animal origin", Oryol State Agrarian University named after. N.V. Parakhina, e-mail: [annasolo57@yandex.ru](mailto:annasolo57@yandex.ru)*

Oryol State Agrarian University named after N.V. Parakhin,  
Orel, Russia, [office1@orelsau.ru](mailto:office1@orelsau.ru)

**Abstract.** A dairy food product has been developed - soft cheese with an angioprotective routine complex obtained in the form of a meal concentrate from buckwheat vegetative mass. During the research, the organoleptic and physico-chemical parameters of cheese were studied. The interrelationships of the main indicators have been established: taste, smell, consistency, amount of water, fat, amount of introduced meal concentrate and bacterial starter culture. The optimal mode of obtaining a combined angioprotective cheese with high organoleptics and functional properties: the processing temperature of the initial milk mixture is 86 ° C at an exposure of 20-25 seconds, the amount of bacterial starter culture is 3%.

**Key words:** cheese, angioprotector, rutin complex, buckwheat meal concentrate, organoleptics, water, fat.

---

УДК 664.64

## ПЕКАРНЯ, КАК СТАРТАП

*Махонина Анастасия Александровна, студент, ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова», e-mail: [mahonina18@yandex.ru](mailto:mahonina18@yandex.ru)*

*Буховец Валентина Алексеевна, канд. техн. наук, доцент ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова», e-mail: [vbuhovets@yandex.ru](mailto:vbuhovets@yandex.ru)*

ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова»,  
Россия, Саратов, e-mail: [rector@vavilovsar.ru](mailto:rector@vavilovsar.ru)

**Аннотация:** в работе проведены исследования, направленные на расширение знаний и вовлечение талантливых студентов в развитие технологического предпринимательства. Составлена модель разработки проекта стартап пекарня. Сделаны выводы о возможности использования проектов стартапов в повышении компетенций основанных на практико-ориентировочной деятельности.

**Ключевые слова:** стартап, пекарня, рынок, конкуренция, студенты.

Несмотря на то, что корпоративные инновации широко распространены и разнообразны, остается ряд проблем в взаимодействии между корпорациями и стартапами. Бизнес-процессы корпорации имеют многоступенчатую структуру, что приводит к снижению скорости внедрения инновационных решений и может привести к закрытию стартапа в связи с ограниченным бюджетом. В комплексе с данной проблемой существуют следующие негативные факторы: нежелание менеджеров корпораций избегать рисков, связанных с внедрением инновационной системы, отсутствие согласованности приоритетов и интересов между подразделениями корпораций, а также низкий уровень координации бизнес-сообщества в процессе распространения инновационных решений.

На рынке представлено множество похожих моделей развития инноваций, и возникает вопрос: а так ли уникальна модель стартап в корпоративной сфере, и в чем ее отличие от других распространенных форм корпоративных инноваций.

Среди ключевых проблем стартапов, связанных с проблемами, можно выделить следующие:

-руководство не заинтересовано в том, чтобы руководство уделяло время и средства кадровой политике и выполняло требования.

- Недостаточно документированная кадровая политика и системный подход к решению кадровых задач.

- Невозможность масштабирования набора и адаптации.

- Недостаточная система для постоянной обратной связи между сотрудниками и руководителями, что приводит к лучшему управлению.

- Нежелание сознательных действий по созданию организационных культур приводит к их отсутствию.

- Нежелание сотрудников определять свои потребности в учебе и обучении.

Знание указанных проблем и особенностей помогает лучше понять, как функционируют команды стартапов.

Это важно для предпринимателей, которые стремятся сформировать наилучшую команду и развить ее в полную силу.

Цель данного исследования состоит в определении основных этапов работы над проектом малого бизнеса-пекарни.

Модель разработки проекта стартап пекарня, рисунок 1.

В работе над проектом, должна быть сформирована команда студентов, различных направлений подготовки бакалавров для того, чтобы не только обосновать оригинальную, креативную концепцию ассортимента изделий с точки зрения потребительской привлекательности, но предложить современные решения по инженерным задачам оборудования; новым технологиям производства.

Также необходимо учитывать возможные риски проекта, рисунок 2.



Рисунок 1 – Модель разработки проекта стартап пекарня

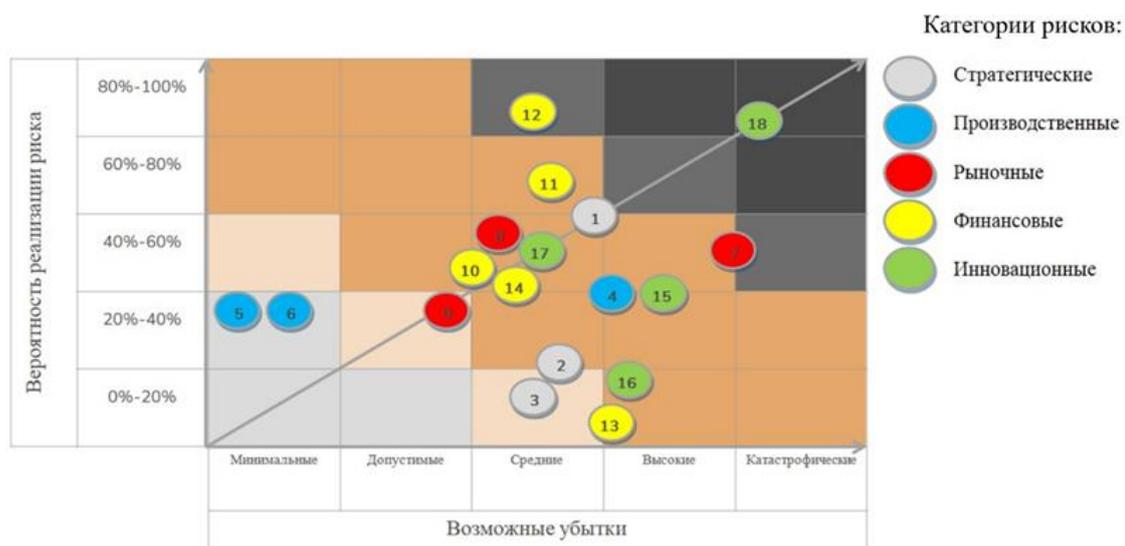


Рисунок 2 – Карта рисков проекта.

Очень важно в стартапе пекарни выделять социальную значимость предложенных в проекте оригинальных разработок и привлекать к участию и взаимодействию стейкхолдеров.

Также к участию в продвижении и реализации проекта стоит привлекать потенциальных инвесторов, спонсоров на том или ином этапе стартапа. В реализации различных составляющих проекта может быть установлено

взаимовыгодное сотрудничество и внедрение новых форм сотрудничества с государственными и общественными организациями; музеями; профилакториями, оздоровительными комплексами.

Таким образом, концепция «Стартап как выпускная квалификационная работа», дает обучающимся реальные технологические задачи, которые актуальны сейчас для компаний-партнеров представителей хлебопекарной отрасли. Для компании— это решение задач, на которые не хватает ресурсов, а также креативные идеи.

Для студентов —это опыт, работа с документальным подтверждением и внедрением в производство, расширение портфолио, и потенциальная возможность получить стажировку и трудоустройство.

### **Библиографический список**

1. Буховец В.А. /Управление качеством и безопасностью на хлебопекарных предприятиях / В. А. Буховец, Н. А. Орлова, В. О. Горбачев, Е. А. Губенко // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2023. – № 2. – С. 29-38.

2. Круглова М.С. /Особенности управления подготовкой выпускной квалификационной работы бакалавра в виде стартапа /Круглова М.С., Шуванов И.Б., Шуванова В.П., Круглова Л.Э.// Современное образование. – 2022. – № 4. –

3. Муштатенко, Е.В. Практическая реализация принципов ХАССП на хлебопекарном предприятии / Е. В. Муштатенко, М. К. Садыгова, А. Р. Абушаева // Инновационные технологии в науке: управление качеством, метрологическое обеспечение, новые подходы и цифровизация производства в сфере АПК: Сборник научных материалов I Всероссийской (национальной) научно-практической конференции с международным участием, приуроченной к Всемирному дню метрологии, Саратов, 28 апреля 2023 года. – Саратов: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 2023. – С. 459-468.

4. Буховец В.А./Моделирование технологии производства хлеба с использованием хмелевой закваски в печах различного типа / В. А. Буховец, Т. В. Кириллова, Н. А. Фокин, И. В. Романов // Новые технологии. – 2020. – Т. 15, № 4. – С. 22-31.

5. Водяников В.Т. /Экономические научные школы тимиразевки: становление, направления деятельности и научный потенциал (К 100-ЛЕТИЮ ИНСТИТУТА ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ АПК) / Водяников В.Т., Гайсин Р.С. // Известия ТСХА. 2022. №4.

### **BAKERY LIKE A STARTUP**

*Makhonina Anastasia Aleksandrovna, student, Saratov State University of Genetics, Biotechnology and Engineering named after. N.I. Vavilova, e-mail: [mahonina18@yandex.ru](mailto:mahonina18@yandex.ru)*

*Bukhovets Valentina Alekseevna, Ph.D. tech. Sciences, Associate Professor, Saratov State University of Genetics, Biotechnology and Engineering named after. N.I. Vavilova, e-mail: [vbuhovets@yandex.ru](mailto:vbuhovets@yandex.ru)*

Saratov State University of Genetics, Biotechnology and Engineering named after. N.I. Vavilova", Russia, Saratov, e-mail: [rector@vavilovsar.ru](mailto:rector@vavilovsar.ru)

***Abstract:** The work conducted research aimed at expanding knowledge and involving talented students in the development of technological entrepreneurship. A model for developing a startup bakery project has been compiled. Conclusions are drawn about the possibility of using start-up projects to improve competencies based on practice-oriented activities.*

***Keywords:** startup, bakery, market, competition, students.*

---

УДК 656.6

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ЦЕЛЛЮЛОЗЫ ИЗ СОЛОМЫ ЛЬНА

*Машанова Нурбиби Советовна, доктор технических наук, Казахстанский институт стандартизации и метрологии, e-mail: [nurmashanova@gmail.com](mailto:nurmashanova@gmail.com)*

*Сатаева Жулдыз Исаковна, PhD, специалист, Казахстанский институт стандартизации и метрологии, e-mail: [julduz.kaynar@mail.ru](mailto:julduz.kaynar@mail.ru)*

*Смагулова Миргуль Есенгалиевна, кандидат технических наук, специалист Казахстанский институт стандартизации и метрологии, e-mail: [mirgul.smagulova@bk.ru](mailto:mirgul.smagulova@bk.ru)*

*Кундызбаева Назигуль Джумакановна, кандидат технических наук, ведущий специалист, Казахстанский институт стандартизации и метрологии, e-mail: [kundyzbaeva@mail.ru](mailto:kundyzbaeva@mail.ru)*

*Каримова Гульмайда Конысбаевна, специалист, Казахстанский институт стандартизации и метрологии, e-mail: [gulmaida@mail.ru](mailto:gulmaida@mail.ru)*

*Рзаев Бахтияр Темирбекович, специалист, Казахстанский институт стандартизации и метрологии, e-mail: [Bahtiyar\\_9128@mail.ru](mailto:Bahtiyar_9128@mail.ru)*

Казахстанский институт стандартизации и метрологии»,  
Казахстан, Астана, e-mail: [info@ksm.kz](mailto:info@ksm.kz)

**Аннотация:** статья описывает способы целлюлозно-бумажного производства при производстве упаковочной бумаги.

**Ключевые слова:** солома, лен, пшеница, бумага, упаковка, отходы.