

КАЧЕСТВО КАК ФИЛОСОФСКАЯ КАТЕГОРИЯ И ОБЪЕКТ УПРАВЛЕНИЯ ПРИ МОДЕЛИРОВАНИИ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Глотова И.А.¹, Куцова А.Е.², Шахов С.В.²,
Кубасова А.Н.¹, Ивашин С.Е.²

1 Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, Воронеж, Россия, e-mail: glotova-irina65@mail.ru

2 Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Россия, e-mail: glotova-irina65@mail.ru

Если рассматривать качество как философскую категорию и объект управления, то в качестве целевой функции при моделировании инновационных технологических процессов пищевых производств выступает качество жизни. Для квалитметрической оценки этой категории применимо понятие «индекс человеческого развития» (ИЧР), до 2013 года – «индекс развития человеческого потенциала» (ИРЧП). Его индексируемыми компонентами являются:

долголетие и здоровье, измеряемые показателем «ожидаемая продолжительность жизни при рождении с индексом измерения «индекс продолжительности и жизни» или «индекс долголетия»;

доступность образования, или знания, измеряемые уровнем грамотности взрослого населения и обобщенным коэффициентом охвата образованием, с индексом измерения «индекс образования»;

достойный уровень жизни, измеряемый величиной валово-го внутреннего продукта (ВВП) на душу населения. В качестве денежного эквивалента используется доллар США, соотносенный с паритетом покупательной способности (ППС). Измеряемым параметром в форме индекса является «индекс дохода» [1, 2].

При имеющейся критике такого подхода к количественной оценке человеческого потенциала (не принимаются во внимание экологические факторы, не учитывается политический режим, невозможно по-разному оценивать развитие в разных группах стран, регионов и других административно-территориальных образований) он дает объективную информацию для выработки стратегических управляющих воздействий с учетом динамики изменения показателей на примере областей РФ, входящих в Центрально-Черноземный регион [3].

При этом следует иметь в виду, что значение ИЧР 0,800 соответствует нижней границе уровня развитых стран. Обращает внимание, что приоритетный показатель среди составляющих ИЧР – это индекс продолжительности жизни, регулирующее воздействие на который оказывается в первую очередь через питание. Причем традиционный подход к формированию пищевых рационов и рецептур продуктов не способен обеспечить желаемую направленность и уровень регулирующего воздействия на показатель ИРЧП. Инновационный подход связан с развитием и внедрением в систему АПК пищевых нанобиотехнологий [4-6].

Философская направленность категории «качество» применительно к разработке и внедрению инновационных технологических процессов производства продуктов питания подтверждается примерами создания высококачественных учебных изданий для системы образования Российской Федерации, востребованных на междисциплинарном уровне [7].

Список литературы

1. Доклад о человеческом развитии в Российской Федерации, 2013, С. 150-151. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.undp.ru/documents/NHDR-2013.pdf>.

2. Сахарова О.Н. Индекс развития человеческого потенциала: место России в современном мире [Текст] / О. Н. Сахарова // Вестник Таганрогского института управления и экономики. 2014. № 1 (19). С. 16-20.

3. Луэ Х.Д. Оценка степени влияния входных воздействий многовязного объекта на изменение показателей качества процесса управления [Текст] / Х.Д. Луэ, В.Ю. Волков, Д.П. Вент // Известия Тульского государственного университета. Технические науки. 2014. № 2. С. 159-165.

4. Антипова Л.В. Получение коллагеновых субстанций на основе ферментативной обработки вторичного сырья мясной промышленности / Л.В. Антипова, И.А. Глотова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2000. № 5-6. С. 17-21.

5. Совершенствование технологий обогащения селеном продуктов животного происхождения / Н.А. Галочкина, И.А. Глотова, В.В. Прянишников, П.А. Паршин // Мясная индустрия. 2012. № 10. С. 35-38.

6. Особенности способа получения пищевой добавки из пивной дробины и остаточных дрожжей / С.Т. Антипов, Е.Д. Фардаджева, С.В. Шахов, Р.В. Кораблин, А.В. Прибытков // Хранение и переработка сельхозсырья. 2002. № 9. С. 27.

7. Системное развитие техники пищевых технологий [С.Т. Антипов и др.]; под ред. В.А. Панфилова. М.: КолосС, 2010. 762 с.

РАЗРАБОТКА КОМБИНИРОВАННЫХ РАССОЛОВ ДЛЯ МЯСОПРОДУКТОВ

Глотова И.А.¹, Титов С.А.², Рамазанов Р.А.¹,
Белякина Ю.В.¹, Булавский А.А.¹

1 Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, e-mail: glotova-irina65@mail.ru

2 Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Россия, e-mail: glotova-irina65@mail.ru

Работа направлена на совершенствование технологических приемов получения инъецированных цельномышечных мясных продуктов за счет использования молочной сыворотки в качестве универсального биоэкосырья [1] и белковых препаратов из жмыха масличных культур. Сыворотку получали при производстве творога традиционным кислотно-сычужным способом. Недостатки электрофлотационного разделения компонентов сыворотки позволяет нивелировать аппарат, в котором ток через сыворотку не протекает [2]. Методом сенсорного анализа установлено, что характерные ароматизирующие вещества сыворотки (масляная кислота и ацетальдегид) практически не вносят вклад в аромат пробы запеченных продуктов после инъекции рассола модифицированного состава, так как в процессе электрофлотации происходит модификация летучих веществ сыворотки. Предлагаемая рецептура шприцовочного рассола позволяет не только повысить биологическую ценность продукции, но и целенаправленно формировать функционально-технологические свойства мяса животных и птицы, отказавшись от использования гидроколлоидов без ухудшения качества продукции. Улучшение функционально-технологических свойств куриных окорочков при инъецировании модифицированным рассолом происходит под влиянием трех факторов. Во-первых, удаление водородного показателя флотированной сыворотки от изоэлектрической точки основных белков мясного сырья; во-вторых, максимальная способность белков масличных культур в виде изолятов и концентратов связывать влагу при pH = 6-8; в-третьих, дополнительным влиянием ионов кальция в составе сыворотки на структурообразование в белковых системах.

Список литературы

1. Использование молочной сыворотки в рецептуре колбасы «Любительская» / И.А. Глотова, В.В. Прянишников, Е.С. Артемов, Г.А. Пелевина // Известия вузов. Пищевая технология. 2012. № 2-3. С. 63-64.

2. Применение молочной сыворотки и излята белка рапса в технологии птицепродуктов / С.А. Титов, И.А. Глотова, Н.А. Соскова, Р.А. Рамазанов, С.С. Забурунов // Вестник Воронежского государственного аграрного университета. 2013. № 1. С. 285-290.