

3. Основную массу опрошенных респондентов не всегда устраивает качество быстрорастворимых напитков, представленных в торговых сетях

4. Анализ потребительских предпочтений показал перспективность и целесообразность проведения исследования по разработке быстрорастворимых напитков с натуральными составляющими компонентами, хорошими вкусовыми качествами и полезными для здоровья.

5. Была определена номенклатура потребительских требований к направлению совершенствования рецептурного состава растворимых напитков. Респондентами отмечена необходимость обогащать напитки натуральными ингредиентами, такими как сухое козье молоко, сухое коровье молоко и сухое молозиво. Пожелания респондентов направлены на совершенствование структуры ассортимента напитков с целевым назначением для лечебного и профилактического питания потребителей с аллергическими реакциями, диабетиков и питания детей школьного возраста.

Список литературы

1. Эльпинер Л.И. Влияние водного фактора на формирование здоровья человека // Вода: химия и экология. 2009. №3. С.6-10.
2. Анурин В., Муромкина И. Маркетинговые исследования потребительского рынка / В. Анурин, И. Муромкина. М., 2004. 234 с.
3. Браун Т.Д., Черчилль Г.А. Маркетинговые исследования. СПб.: Питер, 2010. 704с.
4. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования: теория, практика и методология / Е.П. Голубков. М.: Финпресс, 1998.

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ МОЛОЗИВА И КОЗЬЕГО МОЛОКА

Ерофеева Н.А.¹, Шахов А.С.², Джуахра Т.², Цыбулина С.С.¹, Сысоева М.Г.¹

1 Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, Воронеж, Россия

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

Предложена технология получения продукта на основе молозива и козьего молока, которая включает предварительное удаление влаги баромембранными способами, замораживание криогенными жидкостями (жидким азотом) и сублимационное высушивание.

Сублимационное обезвоживание как метод стабилизации качественных показателей биологических систем был выбран в связи с тем, что этот метод позволяет практически полностью (до 95%) сохранить в продуктах питательные вещества, витамины, микроэлементы, первоначальную форму, естественный запах, вкус и цвет. Что является одним из важнейших достоинств сублимации, при этом позволяет избежать разрушения структуры продукта, быстро восстанавливать сублимированные продукты, так как они имеют пористую структуру. Данный факт примечателен тем, что сублимированные продукты в полной мере пригодны для детского и диетического питания.

В состав продукта входят липиды, иммунные факторы, антиоксиданты (токоферолы), ростовые гормоны, витамины, минералы, аминокислоты, ферменты (лизоцим, ксантинооксидаза, лактопероксидаза) и главное белок лактоферрин, который связывая железо, препятствует развитию цепных реакций перекисного окисления липидов. Перспективным направлением использования такого рода продуктов является разработка быстрорастворимых тонизирующих напитков на натуральной основе, в качестве которой целесообразно использовать продукты лактации сельскохозяйственных животных как в виде однокомпонентных обезвоженных продуктов, так и в виде бинарных смесей или смесей более сложного состава.

АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ ЭФИРНОГО МАСЛА И ЕГО КАЧЕСТВА В МЕЛИССЕ ЛЕКАРСТВЕННОЙ

Иванова Е.О., Изюмкина М.И., Колобаева А.А., Котик О.А.
Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, Воронеж, Россия, e-mail: glotova-irina65@mail.ru

Мелисса лекарственная (лат. *Melissa officinalis*) относится к эфиромасличным растениям рода Мелисса семейства Яснотковые. Надземная зеленая часть мелиссы обладает сильным лимонным запахом, что обусловлено содержанием ароматных легколетучих соединений. В Российской Федерации традиционно возделываются следующие виды эфиромасличных растений: кориандр, анис обыкновенный, шалфей мускатный и другие. Однако, начиная с 90-х годов прошлого века производство эфирных масел в нашей стране резко снизилось. В настоящее время, в условиях необходимости импортозамещения сырья и готовой продукции производство отечественных эфирных масел особенно актуально.

В связи с этим в настоящей работе проводились исследования содержания эфирного масла мелиссы лекарственной и его качества. Растения выращивали на базе ботанического сада имени Б.А. Келлера Воронежского ГАУ.

Эфирное масло получали из предварительно измельченной высушенной надземной части растений, собранных в августе 2014 г. методом перегонки с водяным паром по ГОСТ 17082.5-88 «Плоды эфирномасличных культур. Промышленное сырье. Методы определения массовой доли эфирного масла». При исследовании навесок массой 50 г выход масла составил 0,12 см³, что составляет с учетом плотности масел 0,22 % и соответствует литературным данным. Исследование качества масла проводили методом газовой хроматографии на аппарате Agilent 7890B GC System. В масле обнаружены следующие компоненты: лимонен, цитронеллаль, цитраль, генианиол.

Таким образом, мелисса лекарственная является перспективным эфиромасличным растением для возделывания в Центральном Черноземье с целью получения эфирных масел.

Список литературы

1. Войткевич С.А. Эфирные масла для парфюмерии и ароматерапии / С.А. Войткевич. М.: Пищевая промышленность, 1999. 329 с.

БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПОДХОД К КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ ЖМЫХОВ МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР

Кубасова А.Н., Манжесов В.И., Губанова О.Ю.

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

Среди масличных культур, культивируемых в Центрально-Черноземном регионе, следует отметить подсолнечник и рапс. Весьма большую сырьевую базу имеет подсолнечник. При засухе хорошей альтернативой подсолнечнику как технической культуре выступает сафлор. При этом требуется разработка и реализация сквозных агропищевых технологий, учитывающих комплекс факторов, влияющих как на урожайность, так выход конечных полезных продуктов с единицы посевной площади технических культур.

Предлагается технология рациональной переработки вторичного сырья, выделяемого при переработке подсолнечника и рапса. Установлены закономерности биомодификации белковых фракций в составе жмыха рапса и подсолнечника комплексными ферментными препаратами отечественного производства.

Предложена комплексная инновационная технологическая схема использования вторичных продук-