

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

Материалы
Международной научно-практической конференции
в рамках ежегодных Чаяновских чтений

**ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАУЧНЫЕ
ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ
В КООПЕРАТИВНОМ СЕКТОРЕ
ЭКОНОМИКИ**

Часть 2

19 ноября 2015 г.

**МОСКВА
2015**

УДК 334.73:001.895
ББК 65.2/4
П27

Перспективные научные исследования и разработки в кооперативном секторе экономики. Материалы Международной научно-практической конференции в рамках ежегодных Чаяновских чтений (19 ноября 2015 г.). Часть 2. – Ярославль-Москва: Издательство «Канцлер», 2015.– 368 с.

Сборник материалов подготовлен на основе докладов участников Международной научно-практической конференции в рамках ежегодных Чаяновских чтений «Перспективные научные исследования и разработки в кооперативном секторе экономики».

В конференции принимали участие профессоры, преподаватели, докторанты, аспиранты, студенты и сотрудники Российского университета кооперации, российских и зарубежных вузов, а также практикующие специалисты.

Представленные материалы отражают широкий диапазон научных исследований по актуальным проблемам современного общества.

Во второй части сборника опубликованы материалы, характеризующие приоритетные направления развития права и общества; сферы услуг; новых технологий и современных форм организации производства; образования и педагогики, а также в области социальных наук.

Материалы представлены в авторской редакции.

ISBN 978-5-91730-530-1

© Российский университет кооперации, 2015
© Коллектив авторов, 2015

Лебединец В.Т., Буряченко Л.Ю. Использование морских водорослей при производстве пищевых продуктов	166
Лебединец В.Т., Донцова И.В., Гирняк Л.И., Бодак М.П. Использование соевых белков при производстве защитных пленок для пищевых продуктов	170
Любецкая Т.Р., Талалаева И.А. Влияние липидов на способы повышения качества и пищевой ценности макаронных изделий быстрого приготовления	174
Мазгаров И.Р. Сравнительная оценка качества меда натурального, выработанного в Баймакском районе Башкирии и в Кувандыкском районе Оренбургской области	178
Молоканова Л.В., Попова Я.А. Белковая ценность мяса кроликов как сырья для получения копченых колбас	180
Муканова Ж.А., Балтабаев В. Проектирование ИС «Университет», подсистема «Приемная комиссия»	183
Немогай Н.В., Кукович Д.Д. Информационно-коммуникационные ресурсы в логистических цепочках товаропроводящих сетей	186
Попова О.С. Исследование функциональных свойств эпоксидных клеевых материалов с различными разбавителями	192
Пошерстник В.А., Немогай Н.В. Совершенствование информационных технологий в цепочках поставок и товаропроводящих сетях предприятия	195
Свекольникова О.Ю., Шатпаков К.Д. Совершенствование деятельности автосалона	202
Солонова Л.Н., Еремеева Н.В. Исследование пылеемкости камвольных шерстяных тканей для школьной формы	205
Степанова Г.С. Получение фосфолипидных концентратов и применение их в качестве функциональной добавки	213
Талалаева И.А., Любецкая Т.Р. Анализ влияния бактериальных культур на развитие молочнокислой микрофлоры в фарше цыплят-бройлеров	215
Фабер Е.Н., Есильбаев С.М. Построение онтологии физико-технических эффектов	219
Хайруллова М.Ш. Технологический контроль в системе управления безопасностью пищевой продукции	226
Шаронов М.А., Шаронова В.П. Использование нанокompозитов – будущее технического сервиса	231

Литература:

1. ГОСТ 19792 – 2001. Мед натуральный. Технические условия [Текст]. –Взамен ГОСТ 19792 – 87; Введ. 04.07.2002. – М.: Межгос. Совет по станд., метрологии и сертификации (протокол № 19 от 24 мая 2001 г.). – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 23 с.
2. Сан ПиН 2.3.21078 – 2001 (с изм. От 31.05.2002) на основании ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. Утв.: Главный государственный санитарный врач РФ. Первый заместитель Министра здравоохранения РФ Г.П. Онищенко от 6.11.2001 г.

**БЕЛКОВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА КРОЛИКОВ КАК СЫРЬЯ
ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОПЧЁНЫХ КОЛБАС
THE PROTEIN VALUE OF RABBIT MEAT AS A RAW MATERIAL
FOR SMOKED SAUSAGE**

Л.В. Молоканова, канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий,
товароведения и экспертизы товаров,

Я.А. Попова, ст. преподаватель кафедры пищевых технологий,
товароведения и экспертизы товаров,

*Луганский государственный университет имени Тараса Шевченко
(г. Луганск, Украина)*

Аннотация. В статье представлены данные изучения белковой ценности мяса кроликов породы Серый великан как сырья для получения копчёных колбас.

Abstract. In article the data studying of the protein value of meat rabbits Grey giant as a raw material for smoked sausages are presents.

Ключевые слова / key words: мясо кроликов / rabbit meat, белковая ценность / protein value, аминокислоты / amino acids.

Одной из основополагающих проблем возникновения различных заболеваний современного человека является несоответствие потребностей организма и рациона питания. Возможность улучшения здоровья путем сбалансированности питания является общепризнанной и доказана с большой убедительностью [1]. Это служит причиной проведения исследований в области развития и совершенствования пищевых технологий и создания продуктов, отвечающих требованиям науки о сбалансированном питании.

Рацион современного человека за последние 10 лет претерпел значительные изменения. Так, отсутствие возможности своевременного и качественного питания, приводит к употреблению продуктов с высоким содержанием жиров и углеводов при этом организм не получает необходимого количества протеинов, потребность в белке обеспечивается на 70-80%, что становится одной из причин нарушений функционирования организма [2]. Решение этого вопроса предусматривает изменение подхода к оценке существующих пищевых продуктов и разработке новых таким образом, чтобы при низкой и средней энергетической ценности получить наибольшую ценность биологическую, в том числе увеличение количества

протеина. При этом в качестве факторов выбора продукции конечным потребителем целесообразно выделить 3 ключевых [2]:

- высокие органолептические и эстетические показатели;
- приоритет продуктов повышенной пищевой ценности над традиционным ассортиментом;
- возможность употребления в пищу с минимальными затратами времени на приготовление.

На наш взгляд, всем этим критериям отвечают копчёные колбасы, которые становятся всё более популярными в силу своих вкусовых качеств, высокой сохраняемости и «широты употребления» в том числе по причине развития туризма.

Традиционно основным мясным сырьём для получения копчёных колбас выступают свинина и говядина (телятина). Исходя из содержания белка в различных видах мяса, мы предлагаем использовать как основное сырьё мясо кролей. Причин этому несколько:

1. Мясо кролика относится к белым сортам. Оно содержит в 1,47 раза больше белков по сравнению с нежирной свининой и столько же белков, как говядина 2-й категории [3].

2. Мясо кролика считается маложирным (среднее содержание жира 10%), что даёт широкие возможности для моделирования рецептур колбас по виду и количественному содержанию жира.

3. По содержанию магния и фосфора мясо кролей не уступает говядине и свинине, а по содержанию железа превосходит их в 1,7 раза, что немаловажно в условиях железодефицита в рационах питания [3].

Кроме того, мясо кролей относится к высокопродуктивным. Кролик очень плодовит (до 18-19 крольчат в одном помёте). Одна крольчиха за год даёт до 50-55 крольчат, которые при живой массе 3 кг каждый воспроизводят живую массу матери 30-33 раза. Кролик пригоден к убою всего за 9-10 недель [4].

Наиболее распространёнными породами кролей в Луганском и Донецком регионах являются Советская шиншилла, Белый великан, Серый великан, Серебристый, Венский голубой, Черно-бурый, Калифорнийский и Новозеландский белый, однако в настоящее время упор делается на разведение породы Серый великан.

Порода Серый великан относится к мясо-меховому направлению, живой вес 7-8 кг, убойный выход – в среднем до 75 %.

Учитывая тот факт, что на химический состав мяса кролей достаточно большое влияние оказывает порода, с учётом вида откорма, мы изучили белковый и аминокислотный состав мяса кролей породы Серый великан и сравнили полученные данные с литературными.

Общее содержание белков в мясе определяли методом Кьельдаля, аминокислотный состав – на автоматическом анализаторе «Hitachi КХ-2».

Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Аминокислотный состав мяса кролей породы Серый великан

Показатель	Литературные данные [3]	Мясо кролей породы Серый великан
Белок, %	21,1	23,4
Незаменимые аминокислоты, мг/100 г	8112	10109
валин	1064	1302
изолейцин	864	1123
лейцин	1734	1899
лизин	2199	2454
метионин	499	778
треонин	913	1286
триптофан	327	550
фенилаланин	512	717
Заменимые аминокислоты, мг/100 г	12504	13531
аланин	1490	1576
аргинин	1469	1601
аспарагиновая кислота	1870	2012
гистидин	626	729
глицин	955	1002
глутаминовая кислота	3442	3555
оксипролин	200	288
пролин	843	905
серин	843	912
тирозин	464	587
цистин	259	364
Общее количество аминокислот, мг/100 г	20616	23640

Как видно из таблицы, мясо кролей изучаемой породы содержит больше протеинов, чем указывают средние литературные данные. Кроме того, в исследуемом мясе содержится почти на 25% больше незаменимых и на 8% заменимых аминокислот. Среди незаменимых, увеличение наблюдается абсолютно по всем аминокислотам, особенно отметим фенилаланин (в 1,4 раза), триптофан (в 1,7 раза) и серусодержащий метионин (в 1,55 раза).

Таким образом, с точки зрения белковой ценности мясо кролей породы Серый великан является ценным сырьём для получения копчёных колбас.

Что касается технологических свойств крольчатины, в частности реологических, этот вопрос нами ещё изучается. Но даже при необходимости комбинирования мяса кролей, например, с говядиной даст, как показывают простые математические расчёты, очень высокие показатели биологической ценности готовых колбас.

Литература:

1. Ванханен В.В., Ванханен, В.Д. Учение о питании / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен. – Донецк: Донеччина, 2000. – т. 1. – 75 с. – С. 4.
2. Савчук А.О., Кравченко О.Р. Проблемы современного питания / А.О. Савчук, О.Р. Кравченко. – Донецк: Медицина, 2013. – 206 с. – С. 20-22.

3. Химический состав пищевых продуктов / под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987. – изд. 2-е. – кн. 1. – 359 с. – С. 163-164, 188.
4. Тинаев, Н.И. Разведение кроликов. Практические советы / Н.И. Тинаев. – М.: ООО «Компания Делта М», 2004. – 118 с. – С. 41.

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИС «УНИВЕРСИТЕТ».
ПОДСИСТЕМА «ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ»
DEVELOPMENT OF THE INFORMATION SYSTEM «UNIVERSITY».
SUBSYSTEM «ADMISSIONS COMMITTEE»**

Ж.А. Муканова, магистр информатики, ст. преподаватель кафедры ИВС,
В. Балтабаев, студент,

*Карагандинский экономический университет Казпотребсоюза
(г. Караганда, Республика Казахстан)*

***Аннотация.** В статье рассматривается актуальность разработки и внедрения веб-приложений. А именно, проектирование подсистемы «Приемная комиссия» системы «Университет». В качестве объекта автоматизации рассмотрен Карагандинский экономический университет Казпотребсоюза.*

***Abstract.** The article discusses the relevance of the development and deployment of Web applications. Namely, the development of the subsystem «Admissions commission» for system «University». As an automation object considered Karaganda Economic University Kazpotrebsoyuz.*

***Ключевые слова / key words:** веб-приложение / web application.*

Непрерывно увеличивающийся объем информации во всех отраслях человеческой деятельности и вся возрастающая потребность в ее оперативном и полном получении, обусловили активизацию работ в области создания и внедрения компьютерных информационных технологий. Появление рыночных стимулов хозяйствования и расширение доступа к результатам работ в области информатизации за рубежом во многом способствовало развитию процессов информатизации и внедрению информационных технологий во все сферы управленческой деятельности в Казахстане.

В настоящее время большинство компаний и организаций Казахстана в своих бизнес-процессах уже используют различные программные средства, как имеющиеся на рынке ПО, так и разработанные специально для конкретной организации.

Современные автоматизированные информационные системы, опираясь на последние достижения в области аппаратно-программных средств и систем телекоммуникаций, дают возможность хранить в базе данных большие объемы информации, обеспечивать доступ к ресурсам системы, как по локальной вычислительной сети, так и через Internet. Практически все организации имеют веб-сайты, т.к. это стало своего рода визитной карточкой для любой уважающей себя компании.

Развитие систем телекоммуникаций и использование Internet-технологий позволили вывести информатизацию на новый качественный