



ВЕСТНИК

**ЮЖНО-УРАЛЬСКОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО
УНИВЕРСИТЕТА**

**2013
Т. 1, № 1**

ISSN 2310-2748

СЕРИЯ

«ПИЩЕВЫЕ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

**ПОСВЯЩАЕТСЯ
70-ЛЕТИЮ ЮЖНО-УРАЛЬСКОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА**

**Учредитель – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования «Южно-Уральский государственный
университет» (национальный исследовательский университет)**

Редакционная коллегия:

д.т.н., доцент **Потороко И.Ю.** (*отв. редактор*),
д.б.н., профессор **Ненашева А.В.** (*зам. отв. редактора*),
к.т.н., доцент **Калинина И.В.** (*отв. секретарь*),
д.т.н., профессор **Тошев А.Д.**,
д.с.-х.н., профессор **Ребезов М.Б.**,
д.т.н., профессор **Апалькова Г.Д.**,
д.б.н., профессор **Исаев А.П.**,
д.м.н., профессор **Цейликман О.Б.**,
Ph. D., профессор **Линде Лу** (г. Янтай, КНР),
Ph. D., профессор **Цао Кеанчен** (г. Далянь, КНР),
Попова Н.В. (*техн. секретарь*)

Серия основана в 2013 году.

Журнал включен в
Реферативный журнал и Базы
данных ВИНТИ. Сведения о
журнале ежегодно публикуются в
международной справочной сис-
теме по периодическим и продол-
жающимся изданиям «Ulrich's
Periodicals Directory».

Периодичность выхода – 4 номера
в год.

СОДЕРЖАНИЕ

Прикладная биохимия и биотехнология

ЗАЙНУТДИНОВ Р.Р., РЕБЕЗОВ М.Б. Культуральные свойства дрожжей полученных на основе аспирационных отходов зерноперерабатывающих предприятий	4
РУЩИЦ А.А., ЗУБКОВ И.С. Разработка технологии мясных рубленых полуфабрикатов с повышенной пищевой ценностью	9

Технологические процессы и оборудование

ЛУКИН А.А. Основные направления совершенствования технологических процессов в масложировой промышленности	15
НАУМОВА Н.Л. Исследование влияния обогащающих добавок на микробиологическую безопасность функциональных молочных продуктов	21
ЧАПЛИНСКИЙ В.В., ИСАНИНА О.В. Разработка рецептур снековой продукции на основе использования отрубей пшеничных и черники	26

Экологические проблемы биохимии и технологии

ЧЕРКАСОВА Э.И. Применение СВЧ-энергии в производстве крупяной продукции	32
---	----

Управление качеством биопродукции

КРЕТОВА Ю.И. Применение инновационных решений в повышении качества продукции пищевой промышленности	38
НИЛОВА Л.П., КАЛИНИНА И.В., НАУМЕНКО Н.В. Метод дифференциально-термического анализа в оценке качества пищевых продуктов	43
ЦИРУЛЬНИЧЕНКО Л.А. Альтернативные способы обеспечения стабильности качества мясных полуфабрикатов из мяса птицы	50

Физиология питания

МЕРЕНКОВА С.П. Физиологическое значение нутриентного состава адаптированных молочных смесей	56
---	----

Краткие сообщения

АПАЛЬКОВА Г.Д. К вопросу о приоритетных направлениях национальной стандартизации в рамках вхождения в ВТО	63
---	----

CONTENTS

Applied biochemistry and biotechnology

ZAJNUTDINOV R.R., REBEZOV M.B. Cultural properties of yeast derived from aspirating waste grain processing enterprises	4
RUSHCHITS A.A., ZUBKOV I.S. Development of processing for meat chopped prepared food with higher nutrition value	9

Engineering processes and equipment

LUKIN A.A. Basic directions to modernize technological processes in oil industry	15
NAUMOVA, N.L. Analysis of the influence of enriching additives on microbiological safety of functional dairy products	21
CHAPLINSKY V.V., ISANINA O.V. Development of formula for snack products based on the use of wheat bran and blueberry	26

Environmental problems of biochemistry and technology

CHERKASOVA E.I. The use of microwave energy in the production of cereal products	32
--	----

Bioproducts quality management

KRETOVA J.I. Application of innovative decisions to increase the quality of food-processing industry products	38
NILOVA L.P., KALININA I.V., NAUMENKO N.V. Differential thermal analysis method to assess the quality of food products	43
TSIRULNICHENKO L.A. Alternative ways of maintenance of poultry meat prepared food quality stability	50

Nutrition physiology

MERENKOVA S.P. Physiological importance of adapted milk mixture composition	56
---	----

Brief reports

APALKOVA G.D. To the question of priority areas of the national standardization in the framework of WTO entry	63
---	----