



**ЕВРОПЕЙСКИЙ ФОНД
ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ**



**ТЕНДЕНЦИИ
ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ
В НАУКЕ**

**СБОРНИК СТАТЕЙ
МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
20 МАРТА 2015Г.
Г. МОСКВА, РФ**

УДК 001.1
ББК 60

Редакционная коллегия

- Шайбаков Риф Насибуллович, доктор экономических наук, профессор, (отв. редактор);
- Вельчинская Елса Васильевна, кандидат химических наук, доцент;
- Иванова Нионила Ивановна, доктор сельскохозяйственных наук, профессор;
- Почивалов Александр Владимирович, доктор медицинских наук, профессор;
- Прошин Иван Александрович, доктор технических наук, доцент;
- Смирнов Павел Геннадьевич, кандидат педагогических наук, профессор;
- Хромина Светлана Ивановна, кандидат биологических наук, доцент;
- Шилкина Елена Леонидовна, доктор социологических наук, профессор;
- Шляхов Станислав Михайлович, доктор физико-математических наук, профессор;
- Юсупов Рахимьян Галимьянович, доктор исторических наук, профессор.

Т 57

Тенденции инновационных процессов в науке: сборник статей Международной научно- практической конференции (20 марта 2015 г, г. Москва). - Москва: РИО ЕФИР, 2015. – 58с.

ISBN 978-5-9906441-2-0

Настоящий сборник составлен по материалам Международной научно-практической конференции «Тенденции инновационных процессов в науке», состоявшейся 20 марта 2015 г. в г. Москва. В сборнике научных трудов рассматриваются современные вопросы науки, образования и практики применения результатов научных исследований

Сборник предназначен для научных и педагогических работников, преподавателей, аспирантов, магистрантов и студентов с целью использования в научной работе и учебной деятельности.

Ответственность за аутентичность и точность цитат, имен, названий и иных сведений, а так же за соблюдение законов об интеллектуальной собственности несут авторы публикуемых материалов.

Сборник статей постатейно размещён в научной электронной библиотеке elibrary.ru и зарегистрирован в наукометрической базе РИНЦ (Российский индекс научного цитирования) по договору № 439-02/2015К от 9 февраля 2015г.

УДК 001.1
ББК 60

ISBN 978-5-9906441-2-0

© ООО «ЕФИР», 2015
© Коллектив авторов, 2015

6. Дорофеев Р.С. Методология и программная реализация совместного использования онтологии и квалиметрической экспертизы при оценке качества станков / Р.С. Дорофеев, Вестник ИрГТУ, № 3 (74), 2013. – С. 16 – 23.

© Дорофеев Р.С., Дорофеев А.С., 2015

Ксененбай Ш.Ы., к.т.н., доцент АТУ
Дуйсен. А.М, бакалавр 4курса,
г.Алматы, РК
e-mail: shinar0369@mail.ru

РАЗРАБОТКА САХАРНЫХ КОМПОЗИЦИИ ДЛЯ ОП АННОТАЦИЯ

Актуальность

Существенный недостаток сахарных композиций - практически полное отсутствие в них таких важных биологических активных веществ, как витамины, макро-и микроэлементы. В связи с этим актуальным является значительная коррекция химического состава данной продукции: увеличение содержания полезных свойств состава продукции.

Ключевые слова

Сахар, сахарные композиции, кондитерские изделия, маршмеллоу

Введение. Сахарные композиции это кондитерские изделия представляющие собой группу пищевых продуктов весьма обширного ассортимента, значительно различающихся по рецептурному составу, технологии производства и потребительским свойствам. Несмотря на то, что они не являются предметом первой необходимости и не входят в состав «продуктовой корзины», ввиду своей потребительской привлекательности (особенно для детей), эти продукты пользуются большим покупательским спросом населения, играют существенную роль в восполнении энергетического баланса человека и занимают значительную долю в рационе питания.

Однако чрезмерное потребление кондитерских изделий нарушает сбалансированность питания по пищевым веществам и по энергетической ценности (от 350 до 530 ккал.), что обусловлено большим содержанием в них жиров (5-35 %) и углеводов (47-100 %).

В Концепции национальной политики питания Казахстана указано, что продукты питания должны не только удовлетворять физиологическим потребностям организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные задачи [1].

Питание-один из важнейших факторов, определяющих здоровье. Вместе с тем в последние десятилетия состояние здоровья населения характеризуется негативными тенденциями. У большинства жителей Казахстана выявлены нарушения в рационах питания, обусловленные как недостаточным потреблением необходимых веществ, так и нерациональным их соотношением. Существенных недостаток сахарных композиций-практически полное отсутствие в них таких важных биологических активных веществ, как витамины, макро-и микроэлементы. Кроме того, сегодня на казахстанском рынке можно найти как сахарные продукты, так и изделия, которые поставляются в нашу страну иностранными компаниями из Чехии, Германии, Турции. Как правило, зарубежные предприятия поставляют в Казахстан сахарные композиции, причем выходят они на покупателей как напрямую, так и через дистрибьюторов. Вместе с тем, работы, направленные на совершенствование ассортимента этой группы продуктов, поиск технологических решений по повышению качественных показателей и улучшению потребительских свойств, проводятся в недостаточном объеме. На рынке потребительских товаров отмечается дефицит сахарных композиций, обогащенных витаминами, минеральными веществами, другими жизненно важными нутриентами, что

свидетельствует о необходимости проведения теоретических и практических разработок в этом направлении [2].

Эксперты считают, что производство сахарных композиций, таких, как суфле, рахат-лукум, зефир, пастилла, маршмеллоу – достаточно рентабельный бизнес. Причем эти сахарные композиции могут успешно выпускаться как крупными, так и малыми предприятиями, ведь оборудование для их производства стоит недорого, а технология производства довольно проста. В любом случае сахарные композиции отечественного производства на данном рынке не преобладает. Это связано не только с высокими транспортными расходами и ограниченным сроком хранения изделий, но и с большим доверием покупателей к отечественным брендам.

Как известно, потребители сахарных композиций составило не малое количество, также известно, насколько сахар может быть вредным при чрезмерном употреблении. Как рекомендуют специалисты Института Питания, не более 50 – 70 граммов в день. Для пожилых людей норма сахара снижается до 30 – 50 граммов. Но в настоящее время продукция поставляемые зарубежными странами, обогащенными подсластителями, красителями, химическими пищевыми добавками. Средняя норма потребления в среднем 50 граммов, так если в него еще и добавляют химические компоненты, биологическая ценность продукта вовсе пропадет. Такие продукты, вызывают крайнее большое подозрение, стоит ли вообще их употреблять в качестве поставщиков витаминов и углеводов для организма. Недостаточное поступление того или иного витамина с пищей ведет к его дефициту в организме и развитию соответствующей болезни – витаминной недостаточности, в основе которой лежат первичные дефекты, обусловленные нарушениями зависящих от данного витамина биохимических, чаще всего ферментативных процессов. В зависимости от глубины и тяжести витаминной недостаточности выделяют три ее формы: авитаминоз, гиповитаминоз и субнормальную обеспеченность (маргинальная или биохимическая форма витаминной недостаточности) [3].

Цель. Решение проблемы сложившейся ситуацией является создание и усовершенствование отечественного сахарного продукта с натуральными компонентами, а также применения инвертного сиропа вместо сахара, с целью произвести экономный и безотходный сахарный продукт. В результате чрезмерного употребления продуктами зарубежных, обогащенными химическими добавками стран у человека появляется зависимость, снижение иммунитета и т.п. Проблема создания отечественного сахарного продукта с натуральными добавками имеет первостепенное значение. Создание отечественного сахарного продукта с натуральными компонентами сводится к усовершенствованию сахарных композиций, а также к выгодному созданию производства, за счет применения вторичного продукта сахарного производства - инвертного сиропа вместо сахара, что является куда экономичней и выгодней в производстве продукта.

Результат. Одним из наиболее эффективных приемов повышения биологической ценности является применение в рецептуру и разработку сахарных композиций как маршмеллоу фито-экстрактов и витаминов С, В1 получаемых от местных производителей.

При разработке рецептуры сахарных композиций задача состояла в создании отечественных и функциональных сахарных композиций с высокой питательностью.

Таблица 1

Органолептические показатели сахарной композиции Маршмеллоу

Наименование товара:	Контрольный маршмеллоу	Маршмеллоу с фито-экстрактами:
Вкус	Сладкий, нейтральный	Сладко-кислый, с привкусом фито-экстракта и аскорбиновой кислоты
Запах	Свойственный для данного продукта, с ванильным ароматом	С ароматом черники
Цвет	Белый	Насыщенный розовый
Консистенция	Сухая, не липкая, мягкая консистенция, губчато-образный. Обваленная в сахарную пудру и крахмал	Сухая, не липкая, мягкая консистенция, губчато-образный. Обваленная в сахарную пудру и крахмал
Внешний вид	Приятно-мягкий, разрезанный кубиками, белая на изломе.	Мягкий, ярко-розовая на изломе.

Анализируя данные таблицы видно, что, вырабатываемый продукт ничем не уступает дорогим экспортным продуктам. В связи с этим применение вторичных отходов сахарного производства, которые не

... являются технологический процесс и одновременно экологический чисты, доступны и дешевы - актуально является одной из основных задач экономики пищевой промышленности [4].

Выводы. Полное использование вторичное сырьё, как инвертный сироп позволит создать сахарозаменительный продукт, который может производиться в малом и крупном предприятий. Также внедрение вторичного сырьё и витаминов обеспечивает полное поступление макро- и микронутриентов, пищевых волокон, минеральных веществ, что приведет к созданию отечественного продукта.

Исследовав данный продукт было выявлено, что он в первую очередь будет выгодным для детского продукта. Во-вторых, так как новый продукт маршмеллоу с фито-экстрактами, витаминами является отличным поставщиком макро- и микронутриентов, будет способствовать укреплению иммунитета. В третьем потребители маршмеллоу – это дети, так как продукт внешне привлекателен и быстрорастворимый для детей. И наша задача состоит в том, чтобы усовершенствовать продукты сахарных композиции, с целью повышения биологической ценности продукта.

Список неиспользованной литературы:

1. Шарманов Г. Ш. Концепция национальной политики питания Казахстана. – Алматы, 1996. – 36 с.
 2. М. 5 (17) 2014 ЖУРНАЛ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ КОНДИТЕРСКАЯ СФЕРА»
 3. Нечев А.Н., Шуб Н.С. Технологии пищевых производств — М.: Колосс, 2005. — 768 с.
 4. Усембаева Ж.К., Даутканова Д.Р., Мусаева С.Ж. Сахаро заменители. Алматы, 2004. - 47стр.
- ©Кененбай Ш.Ы., Дуйсен. А.М, 2015

Сажин Виктор Борисович
докт.техн. наук, проф., акад., директор РИИФ «НП»
г. Москва, РФ, E-mail: sazhin@muctr.ru

Сажин Борис Степанович
докт.техн. наук, проф., акад., советник РИИФ «НП» г. Москва, РФ

ОПИСАНИЕ КИНЕТИКИ ДИФФУЗИОННЫХ ПРОЦЕССОВ С ПРОТЕКАНИЕМ ХИМИЧЕСКОГО ПРЕВРАЩЕНИЯ

Аннотация

Целью описания кинетики диффузионных процессов сушки и промывки отделочных производств является рассмотрение стационарный массообменный процесс, осложнённый протеканием химического превращения и диффузией в микропорах. Приведены уравнения для нахождения основных характеристик. Получен фактор диффузивности, учитывающий совместное влияние на скорость химической реакции как внешне-, так и внутренне диффузионного торможения.

Ключевые слова

Диффузия Фика, кнудсеновская диффузия, массообмен, кинетика.

Диффузионные, или массообменные, процессы (с переносом вещества из одной фазы в другую, протекающие от первой неподвижной или подвижной (свободной) поверхностью раздела фаз) используются в различных и макромасштабах формования химических волокон, при регенерации ценных компонентов из растворов осадительных ванн, при полимеризации и сополимеризации, очистке мономеров от загрязняющих их примесей и загрязнений, а также в процессах сушки дисперсных материалов, при обезвреживании газовых выбросов и сточных вод с целью охраны окружающей среды и регенерации ценных компонентов [1-2]. В текстильной промышленности почти все процессы отделочного производства - диффузионные (в их числе мерсеризация, отварка, отбеливание, крашение, печать, промывка тканей после мерсеризации, после крашения и печати, а также процессы сушки материалов).

СОДЕРЖАНИЕ

ХИМИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Бейсембаева К. А., Балмасов Д.Т. 3
ЗАЩИТА СТАЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ МЕТОДАМИ ИНГИБИТОРОВ СОПРЯЖЕННОГО ПРОЦЕССА
КОРРОЗИИ И НАВОДОРАЖИВАНИЯ В КИСЛОЙ НЕФТЯНОЙ СРЕДЕ

БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Комарова Л.В., Костицына Н.В., Боронникова С.В. 6
ПОДБОР ISSR-ПРАЙМЕРОВ ДЛЯ МОЛЕКУЛЯРНО-ГЕНЕТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА СТЕРЛЯДИ
(*ACIPENSER RUTHENUS* LINNAEUS)

ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Дорофеев Р.С., Дорофеев А.С. 9
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЕРЕДАЧИ ГОЛОСА ПО IP-ТЕЛЕФОНИИ

- Кененбай Ш.Ы., Дуйсен. А.М. 13
РАЗРАБОТКА САХАРНЫХ КОМПОЗИЦИИ ДЛЯ ОП

- Сажин В.Б., Сажин Б.С. 15
ОПИСАНИЕ КИНЕТИКИ ДИФфуЗИОННЫХ ПРОЦЕССОВ С ПРОТЕКАНИЕМ ХИМИЧЕСКОГО
ПРЕВРАЩЕНИЯ ИСТОРИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Чесноков В.Г. 19
РОЛЬ ИСТОРИЧЕСКОЙ ПРЕЕМСТВЕННОСТИ В СОЗДАНИИ ГЕНЕРАЛЬНЫХ ПЛАНОВ ВОРОНЕЖА

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Богданова А.А. 23
АНАЛИЗ И СРАВНЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ УПРАВЛЕНИЯ
СЕВЕРНЫМИ СТРАНАМИ НА ПРИМЕРЕ НОРВЕГИИ И РОССИИ

- Дарешева Д.М., Рустемова С. М. 25
СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ЭКСТРЕМАЛЬНОГО ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ
КАЗАХСТАН

- Соловьева Л.В., Соловьева В.И. 28
ВОЗДЕЙСТВИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ НА ФОРМИРОВАНИЕ РЫНКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УСЛУГ

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Гусева Е.Н., Колесникова О.А. 31
ПРАКТИЧЕСКИЙ ВЗГЛЯД НА ОРГАНИЗАЦИЮ УЧЕБНОГО ПРОСТРАНСТВА И ВРЕМЕНИ НА
УРОКАХ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА

- Лавриненко Т.Д., Артёменко М.И. 33
СТАНОВЛЕНИЕ СУБЪЕКТНОЙ ПОЗИЦИИ ПЕДАГОГА В УСЛОВИЯХ ВАРИАТИВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ ПРИМОРСКОГО КРАЕВОГО ИНСТИТУТА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

- Луккина Т.В. 38
УЧАСТИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ВУЗОВ В РАЗВИТИИ НАУЧНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ АЭРОКОСМИЧЕСКОЙ
ОТРАСЛИ И ПОДГОТОВКЕ НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ

- Киселева О.И., Медведь Э.И. 41
РОЛЬ И МЕСТО ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАРКЕТИНГА В УСЛОВИЯХ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ
СИСТЕМЫ ОБРАЗОВАНИЯ