

ФГБОУ ВО «КАЗАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. А.Н.ТУПОЛЕВА–КАИ» ЛЕНИНОГОРСКИЙ ФИЛИАЛ

НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР «ЗНАНИЕ»

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ТЕХНИКИ, ЭКОНОМИКИ И ОБЩЕСТВА

**Материалы III Международной
научно-практической
очно-заочной конференции**

3 апреля 2018 года

Электронное издание

**Казань
2018**

ФГБОУ ВО «КАЗАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. А.Н.ТУПОЛЕВА–КАИ»

ЛЕНИНОГОРСКИЙ ФИЛИАЛ

НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР
«ЗНАНИЕ»

**СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ
РАЗВИТИЯ ТЕХНИКИ, ЭКОНОМИКИ
И ОБЩЕСТВА**

Материалы III Международной научно-практической
очно-заочной конференции

3 апреля 2018 года

Электронное издание

Сборник включен в Научную электронную
библиотеку(РИНЦ)

Казань, 2018

УДК30(082)

ББК60я43

С–56

Печатается по решению УМЦ ЛФ КНИТУ-КАИ и редакционной коллегии Научно-образовательного центра «ЗНАНИЕ»

Редакционная коллегия:

Доктор экономических наук, профессор,
ФГБОУ ВО КНИТУ им. А. Н. Туполева – КАИ, г. Казань
А. В. Гумеров

Кандидат физико-математических наук, доцент,
ФГБОУ ВО КНИТУ им. А. Н. Туполева – КАИ, г. Казань
Е. С. Белашова

Доктор педагогических наук, доцент,
ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет»
С. И. Гильманшина

Доктор технических наук, доцент, ведущий специалист
ФКП «Казанский государственный казенный пороховой завод»
Е. Л. Матухин

Доктор педагогических наук (РК), доктор социологических наук (РФ), профессор,
Казахский гуманитарно-юридический университет,
действительный член Академии педагогических наук Республики Казахстан
А. Н. Тесленко

Кандидат юридических наук, доцент
ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет»
Ю. И. Селивановская

Современные проблемы развития техники, экономики и общества: Сборник докладов III Международной научно-практической очно-заочной конференции (3 апреля 2018 года) / Научный ред. д.э.н, проф. А.В. Гумеров. – Электрон. дан. – Казань: «Рóкета Союз», 2018. – 308 с. – Систем. требования: PC не ниже класса PentiumI; 128 Mb RAM; Windows 98/XP/7; Adobe Reader V8.0 и выше. – Загл. с экрана.

В сборник докладов включены материалы III Международной научно-практической очно-заочной конференции, организованной Лениногорским филиалом ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технический университет им. А.Н.Туполева–КАИ» и Научно-образовательным центром «Знание» 3 апреля 2018 года. Сборник адресован преподавателям, аспирантам и студентам вузов.

Издание охраняется Законом РФ об авторском праве. Любое воспроизведение материалов, размещенных в сборнике, как на бумажном носителе, так и в виде ксерокопирования, сканирования, записи в память ЭВМ и размещение в Интернете, без согласования издателя запрещается. За достоверность сведений, изложенных в статьях, ответственность несут авторы публикаций. Мнение редакционной коллегии может не совпадать с мнением авторов.

Сборник включен в Научную электронную библиотеку elibrary.ru (РИНЦ).

ISBN 978-5-6040362-7-3

© Коллектив авторов, 2018

© ЛФ КНИТУ-КАИ 2018

© ООО «Научно-образовательный центр "ЗНАНИЕ"», 2018

СОДЕРЖАНИЕ

ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИЕ НАУКИ

Бочкарев И. В.	8
Игрушка для ребенка – инструмент познания физики	
Гарипов М.М.	10
Переходные процессы в продольном тлеющем разряде	
Константинов Э.С.	13
Интерактивная модель сферической аберрации линзы	
Магомедов Х.И., Шафигуллин И.Д.	15
Измерение акустического отклика с применением синхронного детектора	

ХИМИЧЕСКИЕ И БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

Артамонов С. В.	19
Проведение химического анализа воды ручья Заозёрный города Омска для обоснования её использования в целях орошения	
Драницина Е.А.	22
Мониторинг атмосферного воздуха г. Казани с использованием показателя замедленной флуоресценции	
Zhadiger F., Medetbek K.	26
Improvement of physical technology on the basis of lower component additional	
Жданова П.А., Демина Л.Н.	28
Исследование химического состава экстрактивных веществ листьев жимолости голубой	
Калибек А.А.	32
Функциональный продукт на мясной основе	
Кузина А.Н.	35
Изучение взаимодействия природного красителя из коры лиственницы сибирской с протравами	
Силачи А.Ю., Сигналлова М.А.	38
Определение расходов в проектном створе водозаборного сооружения Седельниковского сельского поселения	
Титова Е.Г.	40
Влияние мульчирования на водно-воздушный режим почвы	
Utaralieva A. B., Mukhit N. M.	43
Preparation of sugar cookies recipe from non-traditional flour additives	

ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

Горбачева Е.К.	46
Техническое обеспечение процесса фрезерования сложных поверхностей деталей на трехкоординатных станках с ЧПУ.	
Данилов И.В.	48
Объемно-планировочное и конструктивное решения при проектировании коттеджа	
Драницина Е.А.	51
Усовершенствование технологии изготовления отливки в целях энерго- ресурсосбережения	
Исаева М., Гусак А.	54
Меры предосторожности при использовании батареек в электронных приборах	
Каримов Р.И.	57
Bluetooth-розетка – Сделай любой прибор умным!	
Кашапов Т.О.	59
Система интегральной безопасности	
Кашапов Т.О.	61
Вопросы безопасности при диагностировании авиационных ГТД	
Мавлетбаева Р.Р.	64

К вопросу разработки технологии изготовления детали в САПР

Мавлютова А. Р.	67
Теоретические аспекты процесса обработки сложных поверхностей деталей на трехкоординатных фрезерных станках с ЧПУ	
Малофеев Е.А.	70
Работа камеры сгорания вихревого противоточного типа на водотопливной эмульсии	
Мальковская А.С.	74
Надежность интернета. Связанные одной сетью	
Мальковская А. С.	75
Информационные технологии в сфере управления персоналом	
Мерабишвили П.Н.	77
Эффективная технология повышения качества производства торфяных пеллет	
Новикова К.С.	80
Верификационное сопоставление процессов энергоразделения в вихревых трубах	
Прокофьева А.В., Фазылов Р.Р.	85
Сравнение современных процессоров Intel Corei9 и AMD Ryzen	
Сафарова С.А.	87
К вопросу об оценке и прогнозировании вредных выбросов ГТУ в составе газоперекачивающих агрегатов	
Семенов К.С., Горбачева Е.К.	89
Применение математики в реальной жизни на примере сериала «Числа»	
Сухов М.С.	92
Экспериментальное определение ависимости КПД турбины от геометрических параметров ступенчатой кромки турбинной охлаждаемой лопатки	
Таирова А.А.	96
Реверсивный инжиниринг – назад, в будущее	
Тюрин А.В.	99
Интегрированная система контроля естественных и искусственных сред	
Тюрин А.В.	102
Экологический подход к анализу акустических параметров газоперекачивающего аппарата	
Фадеева Ю.Р.	104
Обеспечение вопросов безопасности при испытаниях насосного оборудования	
Фадеева Ю.Р.	105
Система управления безопасностью труда	
Феоктистов В.М.	108
Совершенствование технологического процесса изготовления детали вала моторедуктора в условиях среднесерийного производства	
Черноглазов П.А.	111
Использование компьютерного моделирования при разработке композиционных материалов	

ГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ

Баландина А.С.	114
Полномочия ФСБ России и роль её подразделений в области правоохранительной деятельности	
Валиахметов А.Р.	116
Проблема насилия над женщинами	
Гимальтдинова А.Р.	118
Семейное воспитание в новых социокультурных условиях (из социологического исследования)	
Горбачева Е.К.	120
Логический анализ оценок	
Гусак А.А.	122
Специфика манипулятивного общения	
Демочкина С. С., Петрушина И. А.	126

Особенности работы волонтерского отряда «Подари надежду» Мичуринского ГАУ

Каменев А. В. Социальное воспитание подрастающего поколения: проблемы и перспективы	129
Коробейникова К.А. Сфера труда и занятости в гендерном аспекте (на примере Республики Татарстан)	131
Кузьмина А.И. Этические проблемы деловых отношений	134
Курбанова В.Р. Активизация самостоятельной работы студентов в рамках реализации ФГОС ВПО	137
Мавлютова А. Р. Этикетные формулы в деловом общении.	139
Макаршина А. С. Толерантность как социально-психологическая характеристика личности подростков	142
Меньшаева К. А. Некоторые проблемы детского дорожно-транспортного травматизма и пути их решения	144
Мусаева Б.А. Философия власти и управленческие модели современной элиты (опыт Запада и России)	147
Насипова М. Д., Иванова Е.А. Применение методов классификации для поиска новых ниш на рынке	149
Насипова М. Д. Корпоративная социальная сеть	151
Ованнисян А. Ю. Проблема этики и морали в трудах Н. Макиавелли	154
Попов В.М., Гаврилюк А.Р. Способы решения проблем, связанных с реализацией права граждан на охрану здоровья на государственном и муниципальном уровнях	157
Привалов А. А., Митина О. Г. Восприятие престижности педагогической деятельности группами различных профессий	159
Прокофьева А.В. О категории рода в английском языке	162
Сайфулин Н.М. Формирование потребности студентов в здоровом образе жизни	165
Семенов К.С. Проблема неправильного планирования дел. Тайм-менеджмент.	167
Степанова Т.С. Культура этики и культура поведения в системе образования будущих медицинских специалистов	170
Улаева К.В. Проблемы, связанные с защитой прав потребителя	172
Шарипова А.Я. Проблемы временного персонала в России	175
Шарипова А.А. Здоровье персонала	178
Шатрилова О.С. Лидерство	179
Якушкина К.А. К вопросу о формировании этнокультурной и личностной идентичности молодежи в условиях гражданского общества	181

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

Биксина Н.А. К вопросу о понятии внеоборотных активов	184
Вафина А.И. Банковская конкуренция в современных экономических условиях	187

Галанцев А.С. Потенциал человека в управлении качеством строительных организаций	189
Гильманова Э.Э, Баширов Д.Н. Проблема бездомных животных в г.Лениногорск	195
Гусарова А.Н. Интеллектуальный потенциал и его роль в постиндустриальной экономике	198
Давудова С.М. Место и роль криптовалюты в мировой экономике	201
Добрынина О.М. Управление процессом оказания государственных и муниципальных услуг в МФЦ г. Мичуринска	204
Желябина М.С. Совершенствование мотивации труда работников промышленного предприятия	207
Зиянгареева.Э.И. Социально-экономические преобразования в первой половине XVIII в.	209
Илюхина А.Н. К вопросу о приобретении права собственности в порядке наследования	210
Клецова Е.В., Крупко В.И. Обеспечение конкурентоспособности предприятия на основе маркетинговых исследований рынка труда	212
Коледа Т.А. Проблема бедности в современном мире	215
Конакова К. Институциональные основы взаимодействия реального и финансового секторов экономики	218
Косаева Е.Г. Законотворческие полномочия государственных органов по обеспечению национальной безопасности США	222
Краюшкина Л.Р. Оценка взаимодействия финансового сектора экономики и нефтехимического комплекса Республики Татарстан	229
Лаврентьева В.А. Универсальная электронная карта в Российской Федерации	233
Липшиц С.Е. Основные изменения в учете основных средств в связи с введением Федерального стандарт	236
Литвинов С.В., Чехунов В.В. Применимость FMEA-анализа к управлению качеством межкомнатных дверей	239
Мигулько С. Анализ страхования экспортных и импортных операций в РФ	243
Мосеева И. А. Актуальные проблемы современного финансового менеджмента	249
Мударисова Г.Р. Проблемы внедрения и реализации проектного управления в организации	250
Мякишева Ю.Д. Современные проблемы развития национального финансового рынка и возможные пути их решения	256
Насипова М. Д. Электронный документооборот в компании: неоспоримые преимущества и в чем недостатки	258
Окладная А.В. Новое в наследственном праве России	260
Османлы С.А. Интернет-банкинг	262
Перфилова Е.А. Проблемы пенитенциарной преступности	265

	0,033	0,020	0,157	0,100	0,256	0,165
ул. Татарстан	1,461± 0,016	1,135± 0,088	1,200± 0,037	1,331± 0,07	1,199± 0,052	1,207± 0,115
Осень						
ул. Пушкина	1,048± 0,079	1,367± 0,135	1,367± 0,055	0,827± 0,031	1,202± 0,121	1,078± 0,048
ул. К. Маркса	1,125± 0,098	1,333± 0,159	1,361± 0,058	0,971± 0,039	1,309± 0,160	1,393± 0,067
ул. Лаврентьева	1,178± 0,102	1,460± 0,174	1,475± 0,063	1,052± 0,042	1,425± 0,174	1,420± 0,068
проспект Победы	1,153± 0,100	1,362± 0,163	1,450± 0,067	0,895± 0,036	1,201± 0,146	1,090± 0,053
ул. Татарстан	0,927± 0,010	0,917± 0,071	0,950± 0,029	0,845± 0,045	0,968± 0,042	0,955± 0,091

Анализ значений В/Н по районам исследования показал, что значимо более низкие показатели отмечены для деревьев, произрастающих в районе ул. Татарстан. Таким образом, сравнение интенсивности флуоресценции с фоном показало более низкие значения для участка в районе ул. Татарстан, что указывает на наличие факторов, оказывающих ингибирующее действие на фотосинтетическую активность ели.

Список использованных источников

1. Андреев Д.Н. Биоиндикация состояния окружающей среды по относительным показателям флуоресценции хлорофилла // Вестник МГУЛ – Лесной вестник. 2014. №5 (105). С.6-10.
2. Зубкова А. Д., Степанова Н. Ю., Выборнова И.Б. Содержание металлов в городской почве в районах с интенсивной транспортной нагрузкой // Вестник технологического университета. 2017. №Т. 20 № 18. С. 147-152.
3. Пахарькова Н. В., Варочкина Е. П., Чеботарев В. Н., Евсеева Ю. Г., Дьяченко В. С., Сорокина Г. А. Флуоресцентные методы для оценки состояния ели сибирской в условиях городской среды // Вестник Псковского государственного университета. 2016. №9. С. 26-34.
4. Степанова Н. Ю., Новикова Л. В., Демина Г. В., Грашина Д. В. Интегральная оценка качества атмосферного воздуха г. Казани по данным химического и биологического мониторинга // Безопасность в техносфере. 2013. №6. С. 20-23.
5. Якушевская Елена Борисовна, Якимова Елена Павловна Растения – индикаторы состояния городской среды // Учёные записки ЗабГУ. Серия: Естественные науки. 2013. №1 (48). С.116-121.

Improvement of physical technology on the basis of lower component additional

Zhadiger F., Medetbek K.,
Scientific advisers: Matibaeva A.I., Dzhetpisbaeva B.Sh.

Development of ice cream technology based on polycomponent products. Since the chemical composition and properties of dates have a determining effect on human consumption, they decided to use it in obtaining ice cream with nutritional value. After the determination of food and energy, as well as biological value, we investigated organoleptic indices.

Keywords: ice cream, persimmon, formula, milk

We take the nutritional requirements of the human body, the health of the person, and the ability to work with the daily diet. Scientists have proved that human organisms are closely related to the environment. One of the most important factors in this environment is nutrition. That is why food production is a special place in society's development.

At the moment, the country is carrying out measures on the reconstruction of agriculture, increase of the stock of cattle, increase of milk and dairy products. One of the foods that requires constant improvement in the composition and quality of dairy products is ice-cream. [1]

Ice-cream is a frozen sweet product derived from mixing and freezing ingredients from pure ingredients with pure milk, cream, butter, sugar, juices, fruit and other flavoring ingredients.

The main features of food products that define the capacity and utility of people's satisfaction are nutritional value, physical properties, flavor properties and nutritional safety.

Taking into consideration these qualities, it is possible to produce new ice cream in accordance with the specifications of the standard, which meet the technological requirements of ice cream production, and with the use of healthy fruits, spices, sweets and other foods. By using the data, data and researches it is necessary to improve the process of ice cream production in order to increase the quality of healthy ice cream to the consumer. [2]

It should be kept in accordance with the requirements of this standard, in accordance with the sanitary norms and rules on the formulations and technological instructions approved by ice cream.

The organoleptic structure of the ice cream is mainly determined by its physico-chemical structure, its ingredients and the technology of preparation. It is necessary to smell the ice cream product to only sense the smell and taste of ice cream, but also to feel the sour, salty and sweet taste, but it may look different. These four key tastes feel the language. A sense of smell is a pilot, the more product the product is, the greater the range of these substances. Therefore, in order to experience a lot of taste

and smell of desserts, it is necessary to melt at low temperatures, and the smell of cold will be pleasant.

For the purpose of the work, the use of condiments in ice cream technology is based on determining the nutritional value of the finished product. In this regard, the definition of the nutritional value of ice-cream according to the theoretical and practical meaning is given in the following table.

Table 1 - Measures of nutritional value of ice cream added with figs

Indicators	Submitted Norms	Results of control	Research methods
Vitamins, 100g of product			
Vitamin A, µg	-	-	PN09-34-99
Vitamin D, µg	-	-	PN09-34-99
Vitamin E, mg	0,4	0,74	PN09-34-99
Vitamin C, mg	12,0	26	PN09-30-99
Microelements, mg / 100g		172+-34,4	R09-066-02
Calcium		11+-2,2	R09-066-02
Magnesium		0,6+-0,12	GOST 26928-86
Iron			
Toxic elements, mg / kg			
Lead	0,1	0,1	
Cadmium	0,003	Not detected	
Mercury	0,005	Not detected	
Alysyka	0,05	0,007	

Literary review on milk biological, physical and chemical characteristics - high nutritional value. Milk contains amino acids rich in amino acids, minerals, microelements, essential oils and essential vitamins. . One of the foods that requires constant improvement in the composition and quality of dairy products is ice-cream.

Ice-cream is a frozen sweet product obtained by mixing and freezing specially prepared ingredients from pure ingredients including pure milk, cream, butter, sugar, juices, fruit and other flavoring ingredients.

Although ice cream contains calcium, protein and vitamins, it can not be classified as the mainstay of balanced food. Therefore, after eating the main course, the ice cream is eaten as dessert.

The main features of food products that determine the ability and usefulness of human needs are nutritional value, physical properties, flavor properties and nutritional safety.

The result of the research was to determine the physical and chemical parameters of milk and ice cream and to study the quantitative and qualitative parameters of technological processes (normalization, homogenization, pasteurization or sterilization), the technology of fresh ice cream, the nutritional and energy value of prepared ice cream, microbiological and hygienic requirements , it was found out that all indicators of safety are high.

ние почвы полиэтиленовой пленкой не может служить надежной защитой корней плодовых культур от низких температур. При применении в качестве мульчматериала полиэтиленовых пленок обязательным условием является наличие капельного орошения.

Мульчирование почвы пленкой вызывает резкое сокращение испарения влаги из почвы и, как следствие из этого, улучшение водного режима почвы. По литературным источникам, испарение с поверхности почвы, пленкой в дневное время в 3,8 раза, а в ночное – в 2,4 раза меньше.

Результаты показали, что при мульчировании почвы черной пленкой, среднесуточная температура почвы под мульчей существенно отличалась от температуры на поверхности почвы. По нашим наблюдениям тенденция к нормализации температуры почвы, способствует созданию благоприятных условий для роста и развития корневой системы, надземной части плодовых деревьев. В некоторые дни на опытных делянках температура на поверхности почвы под пленкой в дневные часы была ниже, чем на открытом участке, а в утренние и вечерние часы – выше. Это говорит о постепенном теплообмене через мульчированную пленку, накоплении тепла под ней, что способствует оптимизации резких колебаний суточных температур в течение вегетационного периода.

Среднесуточные температуры на поверхности почвы под мульчирующей пленкой были близки к среднесуточным температурам на почве в течение вегетационного периода, между которыми была корреляционная связь ($r = 0,99$).

Определение влажности почвы под мульчирующей пленкой показало, что мульча способствует сохранению и накоплению влаги в почве, особенно в верхних корнеобитаемых слоях. Это, видимо, происходило за счет разницы температур под пленкой и наружным воздухом, а также уменьшения свободного испарения. Влажность почвы под пленкой в течение всего вегетационного периода не снижалась ниже 85-90% от НВ, в то же время на делянках без мульчирования она сильно колебалась в зависимости от атмосферных осадков.

При мульчировании почвы черной пленкой гибель сорняков составляла 98-100% к контролю. Это результат отсутствия света, а также высокой дневной температуры воздуха как основных факторов жизнедеятельности сорных растений. Мульчирование способствует снижению затрат ручного труда и пестицидной нагрузки на агрофитоценоз интенсивного сада.

В заключение хочется отметить, что мульчирующая пленка создает благоприятные условия роста и развития плодового дерева. Исследования будут продолжены по изучению различных мульчматериалов в семечковых и косточковых культур.

Список использованных источников

1. Алиев Т.Г.-Г., Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции / Т.Г.-Г. Алиев, Л.И. Кривошеков, Е.Г. Титова // сборник статей III Международной научно-практической конференции. Минск, 23-24 марта 2017 г. / под общ.ред.: В. Я. Груданова. – Минск : БГАТУ, 2017. – 484 с.

2. Алиев Т.Г.-Г., Мульчирование – как экологический метод борьбы с сорной растительностью в садовом фитоценозе / Т.Г.-Г. Алиев, Е.Г. Титова // Материалы Международной научно-практической конференции. В 5 т. Т. 2,7 – 9 июня 2016 г., г. Тамбов./ под науч. ред. В. А. Грачева, М. Н. Краснянского, Н. В. Молотковой и др.; Тамбов: Изд-во ФГБОУ ВО «ТГТУ», 2016. - С. 74-79

3. Кожаяев В.А. Научное обоснование необходимости борьбы с сорными растениями в различных агрофитоценозах РСО-Алания [Текст] / В.А. Кожаяев, Э.Д. Адиньяев // Известия Горского ГАУ. - 2014. - № 51. - С. 17-23.

Preparation of sugar cookies recipe from non-traditional flour additives

A. B. Utaraliev, H. M. Mukhit

Scientific advisers: B.Sh.Dzhetpisbaeva, A.I. Matibaeva

The article reveals the issues of obtaining a new technology for the production of cookies for healthy food, from gluten-free raw materials. A recipe of sugar cookies from rice and soy flour.

Key words: sugar cookies, soy flour, rice flour, recipe.

Irrespective of deterioration in an ecological situation of the beginning and a mankind increase in population, gave growth of rates of life, food including negative impact of chemical impurity to some changes in a crisis industry, the majority of food products in an organism of mankind is conducted. It in many respects decrease in the sizes capital technological of developments, the useful components which are directly connected with passing directed to increase leading a period of storage to production. Besides, proteins, food fibers and the mineral substances which are a part of necessary production of food daily mankind falling of norm, oil the quantity, preservatives, the chemical dyes and salts influence on a human body equated to completely genetically modified production share which were not investigated in nutritional supplements received from sources in even dynamically grows. [1, с. 55], [1].

Now in structure, necessary proteins, vitamins, mineral substances, food in veins to live, compatible with nonconventional local raw materials, the being a source food and biologically high-valuable goals of receiving of flour of the enterprise - the rich.

For realization of a goal sources, including with application of grain crops and fruit and vegetable products, as impurity in composite flour torments confectionery of nonconventional local raw high-valuable medical - preventive the direction biological and food are generated by the interest of commission, beans of finished goods [2].

Fats and carbohydrates, decrease in the amount of the general use of energy, to replacement or on the basis of which dishes of a squirrel - one of lines as a part of production the caloric content of food is lower necessary food value checked release. Besides, many countries deterioration in an ecological situation in zones of treatment-and-prophylactic and dietary value from special food a question of removal to it. Maximum prospects these purposes of all are traditional and new raw materials, from sources of polyfunctional connections.

Main objective of researches cookies on improvement of quality new steps on; cookies influence quality of the key technological parameters, sales; As vitaminozny biological in the sums, mineral substances and a squirrel of the rich cookies production and scientific justification.

Procedure for preparing raw materials during dough: sugar powder, starch, salt, water, flour, baking sieve (melts the baking powder in water). Method of manufacturing. The dosage form with a temperature of 21-23 ° C is put in the dough. Delivery time is 5 minutes. The preparation of the dough determines the uniformity of the mass and the temperature of the substance. The finished dough temperature is 22-24 ° C and the dough is 17-20%. Then place the dough on the board and stamp it with the stamp. Cook ready cookies on the stove at a temperature of 200-180 °. The maturing time is 4-5 minutes. The finished biscuit cools down for 20-25 minutes until the moisture content is 5-6%.

The sample of the experiment was made of non-traditional biscuit formulation, including rice and soy flour for wheat flour. Effective cookie recipe for 10% of rice flour and 6% soybean flour is made.

Rice flour 10%, 8%; soybean flour 6%, 7% dough quality control. The control sample consisted of 100 wheat flour. Quality of the pulse. Flour gluten is the only indicator of quality of bread. Gluten is only available in wheat flour, but other flour is absent, so we have noticed how much its wheat flour influences the quality and quantity of gluten. Rice and soybean flour was added to 10% of the wheat flour and 6%, 8% and 7 rice flour. The gluten is removed and the values obtained are given in the table.

Table – 1

flour ratio	gallbladder	Color	Quantity	stretching, cm	IDC indicator
wheat flour 100	31.4	grey	middle	23	73.7
rice and soybean flour 10 and	31	grey	middle	21	72.2
rice and soybean flour 8 and 7	31.8	grey	middle	21	72

According to the table, if we summarize the results, it would be most appropriate to add 10% of rice flour to the biscuits and 6% of soybean flour. As a result of the composite flour mix, the shape of the sugar biscuit has a beautiful, smooth surface, good viscosity, improved quality, improved porosity of the finished product, not less than the control sample, light brown, taste good.

Table – 2

Indicators on GOST	control model	rice and soybean flour 10 and 6	rice and soybean flour 8 and 7
Humidity : 6 ... 9	7.5	7.2	7.4
Water absorption	154,6	168.7	168.8
alkalinity of not more than 2 degrees	1.70	1.72	1.73

Электронное издание

Подписано в свет 3.05.2018. Заказ № 97

Тиражируется на машиночитаемых носителях
Редакция ООО «Научно-образовательный центр
«ЗНАНИЕ»

420015, Казань, ул. К. Маркса, 51-4

Подготовка оригинал-макета
в издательстве «Рóкета»
ИП Батькова Е.С.

420044, Казань, ул. Волгоградская, 49