



Российская Академия сельскохозяйственных наук

Государственное научное учреждение
Краснодарский НИИ хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции



**ИННОВАЦИОННЫЕ
ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ОБЛАСТИ ХРАНЕНИЯ
И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО
СЫРЬЯ**

материалы Международной
научно-практической
конференции
(23-24 июня 2011 г.)



Российская Академия сельскохозяйственных наук

Государственное научное учреждение
Краснодарский НИИ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

**ИННОВАЦИОННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ОБЛАСТИ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

материалы

Международной научно-практической конференции

(23-24 июня 2011 г.)

Краснодар

2011

УДК 664
ББК 36+ 36-9
И 66

И 66 Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: материалы междунар. науч.-практ. конф. (23-24 июня 2011 г.) / Рос. акад. с.-х. наук, Гос. науч. учреждение Краснодар. НИИ хранения и переработки с.-х. продукции; под общ. ред. член-корр. РАСХН, д-ра техн. наук, проф. Р.И. Шаззо. – Краснодар: Издательский Дом – Юг, 2011. – 306 с.

ISBN 978-5-91718-119-6

В сборнике материалов конференции представлены материалы научных исследований в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.
Материалы, помещенные в сборнике печатаются по авторским оригиналам.

Редакционная коллегия:

Председатель – доктор технических наук, профессор Молотилин Ю.И.
Члены коллегии: кандидат технических наук Лисовой В.В.,
кандидат технических наук Кондратенко В.В.,
кандидат технических наук Екутеч Р.И.
старший научный сотрудник Ручкин В.С.

ББК 36+ 36-9
УДК 664

ISBN 978-5-91718-119-6

© ГНУ КНИИХП
Россельхозакадемии, 2011
© ООО «Издательский Дом – Юг», 2011

ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>Михайлов С.Е.</i> Приветственное слово	11
<i>Шаззо Р.И.*</i> Инновационные пути решения проблем пищевых технологий в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья	12
РАЗДЕЛ 1. ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ	15
<i>Авилова С.В., Грызунов А.А.*, Помазкина Н.В.</i> Хранение ягод садовой земляники и черной смородины при близкриоскопических температурах	17
<i>Avilova S.V., Gryzunov A.A.*, Pomaskina N.V.</i> Garden strawberry and blackcurrant storage at the close to cryoscopic temperatures ...	17
<i>Гудинская О.В.*, Егорова З.Е., Литвинова М.А., Байкова В.А., Усова А.А.</i> Изменение содержания продуктов деструкции глюкозинолатов в процессе хранения цветной капусты	22
<i>Gudinskaya O.V.*, Egorova Z.E., Litvinova M.A., Baikova V.A., Usova A.A.</i> The alteration of content of glucosinolates in process of cauliflower storage	22
<i>Жарикова Г.Г., Улаханова Д.П.*, Леонова И.Б.</i> Изменение количества микроорганизмов в карамели в процессе хранения	26
<i>Zharikova G.G., Ulakhanova D.P.*, Leonova I.B.</i> Change of microorganisms' quantity in caramel in course of storage	26
<i>Иванова Е.Е.*, Лазорская А.С., Бочарова-Лескина А.Л.</i> Влияние сроков хранения рыбы на качество рыбных продуктов	30
<i>Ivanova E.E.*, Lazorskaya A.S., Bocharova-Leskina A.L.</i> Shelf life influence on fish products quality	30
<i>Мустафаев С.К.*</i> Послеуборочное дозревание свежесобранных семян подсолнечника различной начальной влажности	34
<i>Mustafayev S.K.*</i> Study of quality parameters of vegetable lecithin, derived from soybean	34
<i>Сапронов Н.М.*, Бердников А.С.</i> Хранение сахарной свеклы современных гибридов: технологические новации	38
<i>Sapronov N.M.*, Berdnikov A.S.</i> The modern beet hybrids storage: technological innovations	38
<i>Сидоренко Ю.И.¹*, Сафонова О.Г.¹, Емец В.А.²</i> Формирование особых требований к сахару-песку для длительного хранения	42
<i>Sidorenko Y.I.¹*, Safronova O.G.¹, Emets V.A.²</i> The formulation of special requirements to sugar for long storage	42
<i>Титлов А.С.*, Кудашев С.Н., Петушенко С.Н.</i> Анализ перспектив применения искусственного холода для хранения зерна в странах СНГ	49
<i>Titlov A.S.*, Kudashev S.N., Petushenko S.N.</i> Analysis of prospects of application of artificial cold for storage of grain in countries of the CIS	49

Шураева Г.П.*, Миргородская А.Г., Бедрицкая О.К.	
Технология хранения табачного сырья в условиях табачных фабрик	54
Shuraeva G.P.*, Mirgorodskaya A.G., Bedrickaya O.K.	
Technology of tobacco storage at tobacco factories	54
Яковлева Л.А.*, Великанова Е.В.	
Перспективные направления предварительной обработки сельскохозяйственного сырья перед закладкой его на хранение	57
Yakovleva L.A.*, Velikanova E.V.	
The prospects of agricultural raw material preliminary treatment before storage	57
РАЗДЕЛ 2.	
ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ФОРМИРОВАНИЮ	
ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	63
Аветисян В.М.*	
Исследование влияния КПД «АНИ» на свойства эмульсий	65
Avetisyan V.M.*	
Investigation of the influence of efficiency of «ANI» on the properties of emulsions	65
Аветисян В.М.*	
Применение инулина для обогащения сахарного печенья	67
Avetisyan V.M.*	
The use of inulin for the enrichment of sugar cookies	67
Габзимальян В.Г.¹*, Гомцян Е.Х.²	
Исследование влияния комплекса пищевых добавок «Арм СТТЛ» на хлебопекарные свойства пшеничной муки и структурно-механические свойства теста	71
Gabzimalyan V.G.¹*, Gomtsyan E.H.²	
Study on the set of food additives «Арм СТТЛ» at baking properties of wheat flour and structural and mechanical properties of dough	71
Грицаева М.В.*, Куликова И.К., Агирбова А.Р.	
Использование лактобионата цинка для обогащения кисломолочных продуктов	75
Gritsaeva M.V.*, Kulikova I.K., Agirbova A.R.	
Using of zinc lactobionate for enrichment of fermented dairy products	75
Дымар О.В., Гордынец С.А., Калтович И.В.*	
Перспективы использования концентрата сывороточных белков в составе мясных продуктов для спортсменов	76
Dymar O.V., Gordynets S.A., Kaltovich I.V.*	
Prospects of utilization of the concentrate of whey proteins as a part of meat products for sportsmen	76
Иванова Е.Е.*, Лазорская А.С., Одинец Н.А.	
Теоретическое обоснование и практическая реализация технологии многокомпонентных продуктов на рыбной основе	79
Ivanova E.E.*, Lazorskaya A.S., Odinec N.A.	
Theoretical foundation and practical implementation of fish based multicomponent products technology	79

Колесников В.А.*, Лукьяненко М.В.

Пектинсодержащие комплексы из свековичного жома – основа для формирования функциональных поликомпонентных пищевых продуктов84

Kolesnikov V.A.*, Lukyanenko M.V.

The pectin-containing complexes from beet pulp – the base for formation of functional multicomponent food products84

Миргородская А.Г.*, Шкидюк М.В., Бубнов Е.А., Жабенцова О.А.

Совершенствование системы моделирования поликомпонентных табачных изделий пониженной токсичности88

Mirgorodskaya A.G.*, Shkiduk M.V., Bubnov E.A., Zhabensova O.A.

Improving system used for modeling compound tobacco products with decreased toxicity88

Хатко З.Н.*

Инновационные подходы к формированию поликомпонентных пектиносодержащих пищевых продуктов92

Khatko Z.N.*

Innovative approaches to formation the multicomponent pectin containing food products92

РАЗДЕЛ 3.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ95

Верещагин А.Г.*, Кошевой Е.П., Корнена Е.П., Бутина Е.А.

Инновационная система процессов получения фосфатидного концентрата в технологии производства БАД «Витол»97

Vereschyagin A.G.*, Koshevoy E.P., Kornena E.P., Butina E.A.

The innovational system of processes of phosphatide concentrate obtaining in BAA «Vitol» production technology97

Казарян Р.В.¹*, Мальцева В.А.¹, Лычкина Л.В.¹, Корастилева Н.Н.¹, Павленко С.Г.²

Актуальность и перспективы развития технологий функциональных продуктов питания, адекватных пищевому и нутриентному статусу различных групп населения, природно-климатическим условиям проживания, специфики трудовой деятельности100

Kazaran R.V.¹*, Maltseva V.A.¹, Litskina L.V.¹, Korastileva N.N.¹, Pavlenko S.G.²

Relevance and prospects of technology development of functional foods, adequate nutritional and nutrient status of different population groups, natural and climatic conditions of residence, specific work100

Кандашкина И.Г.*, Дьячкин И.И., Белякова З.П., Самойленко Н.П.

Комплексная аграрно-промышленная технология переработки низконикотинных сортов табака105

Kandashkina I.G.*, Djachkin I.I., Beliakova Z.P., Samoylenko N.P.

Complex agricultural and industrial technology for processing low nicotine tobaccos105

Кожухова М.А.¹*, Гудима А.И.², Шутова К.А.¹

Биохимические аспекты производства минимально обработанных продуктов из овощного сырья110

Kozhukhova M.A.¹*, Gudima A.I.², Shutova K.A.¹

Biochemical aspects of minimally processed vegetables110

Кондратенко В.В.^{1*}, Кондратенко Т.Ю.²	
О влиянии геометрических характеристик частиц сырья на процессы извлечения пектина	114
Kondratenko V.V.^{1*}, Kondratenko T.U.²	
Toward to influence of particle geometric characteristics on pectin obtaining processes	114
Корнена Е.П., Бутина Е.А.*, Герасименко Е.О.	
Технологические основы функционального и специализированного питания. Научные проблемы и инновационные решения	122
Kornena E.P., Butina E.A.*, Gerasimenko E.O.	
Technological bases and functional specialized food. scientific problems and solutions innovatsioonye	122
Лисовой В.В.*	
Инновационный подход в совершенствовании технологии производства белкового изолята из прудовой рыбы и отходов ее переработки	128
Lisovoy V.V.*	
Innovative approaches to improve production technologies of protein isolates from pond fish waste and its processing	128
Лычкина Л.В.*, Корастилева Н.Н., Юрченко Н.В., Матвиенко А.Н.	
Приоритетные направления комплексной переработки орехоплодных культур для производства продуктов функционального назначения	132
Lychkina L.V.*, Korastileva N.N., Yurchenko N.V., Matvienko A.N.	
The priority directions of nut cultures processing for functional food products production	132
Объедков К.В.*, Чаевский С.И., Фролов И.Б., Гакотина О.Э.	
Особенности технологии сыра с голубой плесенью в республике Беларусь	135
Obiedkov K.V.*, Chayevskiy S.I., Frolov I.B., Hakotsina A.E.	
Features of technology of cheese with the blue mould in the republic of Belarus	135
Овчарова Г.П.^{1*}, Лисовой В.В.²	
Инновационные технологии переработки молочной сыворотки баромембранными методами и электродиализом	139
Ovcharova G.P.^{1*}, Lisovoy V.V.²	
Innovative technologies for processing of breast serum and methods baromembranes electrodialysis	139
Пащенко В.Н.*, Герасименко Е.О.	
Инновационная технология получения жидких лецитинов	143
Paschenko V.N.*, Gerasimenko E.O.	
Innovative technology production of liquid lecithin	143
РАЗДЕЛ 4.	
ПЕРЕДОВЫЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ	
СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	147
Аветисян В.М.*	
Исследование вязкости растворов комплекса пищевых добавок «АНИ» и сахарозы при различных температурах	149
Avetisyan V.M.*	
The study of viscosity solutions of the complex food additives «ANI» and sucrose at different temperatures	149

Агафонов О.С.*, Лисовая Е.В.	
Исследование ЯМ-релаксационных характеристик растительных лецитинов	153
Agafonov O.S.*, Lisovaya E.V.	
The research of NM (nuclear-magnetic) – relaxetional parameters of vegetative lecithins	153
Варивода А.А.*	
Определение критических контрольных точек молочного сырья и продукции с помощью системы ХАССП	156
Varivoda A.A.*	
Definition of critical control points of dairy raw materials and production by means of system HACCP	156
Верецагин А.Г.*, Кошевой Е.П., Косачев В.С.	
Идентификация параметров уравнения состояния Пенга-Робинсона для масляно-ацетоновой мисцеллы	162
Vereschagin A.G.*, Koshevoy E.P., Kosachev V.S.	
The identification of Peng-Robinson equation parameters for oily-acetone miscella ..	162
Гашева М.А.*	
Изучение микрофлоры домашних кисломолочных напитков Адыгов	167
Gasheva M.A.*	
Study of microflora domestic sour milk beverages of Adygei	167
Григорьев А.А.*, Величко С.В., Резников Н.В.	
Мониторинг экологического состояния почвы – основа безопасности продукции растениеводства	168
Grigoriev A.A.*, Velichko S.V., Reznikov N.V.	
Monitoring of the ecological condition of ground – a basis of safety of production растениеводства	168
Елисеева Л.Г.¹*, Блиникова О.М.²	
Сравнительная характеристика плодов жимолости съедобной, выращиваемой в условиях ЦЧР РФ	173
Eliseeva L.G.¹, Blinnikova O.M.²	
The comparative characteristic of fruits of edible honeysuckle in conditions of the central black earth region of the Russian Federation	173
Жигулина О.В.*, Евдокимов И.А., Алиева Л.Р., Куликова И.К., Байкина А.Н.	
Исследование влияния сукцината хитозана на развитие микрофлоры кефира	178
Zhigulina O.V.*, Evdokimov I.A., Aliyeva L.R., Kulikova I.K., Baykina A.N.	
Investigation of the influence of chitosan succinate on the kefir microflora	178
Зеленкова Е.Н.*, Егорова З.Е., Стугайло И.Н., Водянович Н.С.	
Применение статистических методов в органолептическом анализе соков на основе морковного сока прямого отжима	180
Zelenkova E.N.*, Egorova Z.E., Stigailo I.N., Vodyanovich N.S.	
The application of statistical methods in organoleptic analysis of direct pressing carrot juice	180
Золотарева М.С.*, Евдокимов И.А., Куликова И.К., Асланова М.Н.	
Влияние микропартикулята сывороточных белков на органолептические и физико-химические показатели низкожирного мороженого	184
Zolotareva M.S.*, Evdokimov I.A., Kulikova I.K., Aslanova M.N.	
Influence of whey proteins microparticulate on the organoleptic and physicochemical properties of low fat ice cream	184

Кабулов Б.Б.*	
Метод исследования реологического поведения сырья животного происхождения	187
Kabulov B.B.*	
The method of reological behavior researches of animal raw materials	187
Кочеткова С.К., Остапченко И.М.*	
Исследование безопасности курения кальянных табаков и электронных сигарет	190
Kochetkova S.K., Ostapchenko I.M.*	
Research on safety characteristics of hookah tobaccos and electronic cigarette smoke	190
Матвиенко А.Н.*, Екутеч Р.И., Бронникова Т.И., Лисовая Е.В.	
Основные аспекты контроля качества пищевой продукции	195
Matvienko A.N.*, Ekutech R.I., Bronnikova T.I., Lisovaya E.V.	
The main aspects of quality control of food products	195
Пузанова Л.Н.*, Колотовченко А.А.	
Методологический подход к оценке уровня экологичности сахарного завода	199
Puzanova L.N.*, Kolotovchenko A.A.	
The methodological approach to estimation of suga plant effectiveness	199
Рудометова Н.В.*, Вихарева А.О., Лебедева Н.В.	
Экспресс-методы контроля пищевых синтетических красителей в пищевых продуктах и напитках	203
Rudometova N.V.*; Vihareva A.O.; Lebedeva N.V.	
The express-quality monitoring of food synthetic dyes in foodstuff and drinks	203
Созаева Д.Р.¹*, Купин Г.А.², Джабоева А.С.¹, Шаова Л.Г.¹	
Створки зеленого гороха – новый источник пищевых волокон	207
Sozaeva D.R.¹*, Kupin G.A.², Dzhaboeva A.S.¹, Shaova L.G.¹	
Folds green pea – new source of food fibers	208
Текуцкая Е.Е.¹*, Кондратенко В.В.²	
Энтеросорбция с пектином при патологии пищеварительной системы, осложненной воздействием экологических факторов	211
Tekutskaya E.E.¹*, Kondratenko V.V.²	
Entersorption with pectin at the pathology of the digestive system complicated by influence of ecologicac factors	211
Шабанова И.А., Войченко О.Н.*, Кузнецова В.В., Тугуз М.Р.	
Изучение показателей качества растительных лецитинов, полученных из семян сои	215
Shabanova I.A., Voichenko O.N.*, Kuznetsova V.V., Tuguz M.R.	
The research of soy origin vegetative lecithins quality parameters	215

РАЗДЕЛ 5.

ПРОЦЕССЫ, МАШИНЫ, АППАРАТЫ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	219
Блягоз Х.Р.¹, Схляхов А.А.¹, Заславец А.А.², Кошевой Е.П.²*, Косачев В.С.²	
Моделирование мембранного процесса формирования капель	222
Blyagoz H.R.¹, Shalyahov A.A.¹, Zaslavets A.A.¹, Koshevoy E.P.¹*, Kosachev V.S.²	
The modeling of membrane process of drops formation	222

Вергун Д.В.*, Лисовая Е.В.	
Разработка технологии рафинации льняных масел	227
<i>Vergun D.V.*, Lisovaya E.V.</i>	
Development of refining technology of linseed oils	227
Гулюк Н.Г., Пучкова Т.С., Пихало Д.М.	
Исследование процесса ультрафильтрации фруктофуранозных полисахаридов инулина	231
<i>Gulyk N.G., Puchkova T.S., Pihailo D.M.</i>	
The research of inulin furanose polysaccharides ultrafiltration process	231
Демидов А.С.*, Вороненко Б.А.	
Экспериментальное исследование процесса обжарки ядер и семян подсолнечника инфракрасным излучением	234
<i>Demidov A.S.*, Voronenko B.A.</i>	
Experimental research of roasting of dehulled kernels and sunflower seeds with hull by infra-red radiation	234
Касьянов Г.И.*, Коробицын В.С.	
Биотехнологические аспекты газожидкостной обработки сырья животного происхождения	238
<i>Kasyanov G.I.*, Korobitsyn V.S.</i>	
The biotechnological aspects of animal raw material gas-liquid treatment	238
Касьянов Г.И.*, Коробицын В.С.	
Научная школа по газожидкостной обработке сельскохозяйственного сырья	244
<i>Kasyanov G.I.*, Korobitsyn V.S.</i>	
The scientific school of agricultural raw material gas-liquid treatment	244
Меретуков З.А.¹, Кошевой Е.П.^{2*}, Косачев В.С.², Гарус А.А.²	
Отжим жидкой фазы из дисперсного материала с переменной напоропроводностью	247
<i>Meretucov Z.A.¹, Koshevoy E.P.^{2*}, Kosachev V.S.², Garus A.A.²</i>	
The pressing of liquid phase from dispersed material with variable pressure conductivity	247
Овчарова Г.П.^{1*}, Ручкин В.С.²	
Интенсификация процесса замораживания творога	252
<i>Ovcharova G.P.^{1*}, Ruchkin V.S.²</i>	
Intensification of the process of freezing cottage	252
Сергеев А.А., Косачев В.С., Кошевой Е.П.*	
Теплообмен в хлебобулочных изделиях	258
<i>Sergeev A.A., Kosachev V.S., Koshevoy E.P.*</i>	
The heat exchange in bakery products	258
Степанова Е.Г.*	
Расчет времени процесса экстрагирования с учетом предварительного нагрева свекловичной стружки	262
<i>Stepanova E.G.*</i>	
Calculation of time of process sugar extraction taking into account preliminary heating sugar shavings	262
Хворова Л.С.	
Сравнительная оценка технологических схем кристаллизации глюкозы	266
<i>Hvorova L.S.</i>	
The comparative estimation of technological schemes of glucose crystallization	266

Черненко А.В.^{1*}, Алтуньян М.К.¹, Лебедев А.Б.²	
Оптимизация процесса сушки пюре-полуфабриката из топинамбура	269
Chernenko A.V.^{1*}, Altunyan M.K.¹, Lebedev A.B.²	
Optimization of process of drying mashed- half-finished product of Helianthus Tuberosus L	269

РАЗДЕЛ 6.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ

СВЕКЛОСАХАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА273

Катков А.В.*

Итоги работы свеклосахарного комплекса Кубани за 2010 год и задачи на 2011 год ..277

Katkov A.V.*

The results of work of Kuban beet-sugar complex in 2010 year and the targets for 2011 year277

Гурьева К.Б.*, Сидоренко Ю.И., Гафурова Е.О.

Научные подходы к производству и обращению сахара длительного хранения281

Guryeva K.B.*, Sidorenko Y.I., Gafurova E.O.

The scientific approaches to production and circulation of long shelf life sugar281

Колесников В.А.*

Пути достижения евроуровня энергозатрат в отечественном свеклосахарном производстве (на примере заводов Краснодарского края)286

Kolesnikov V.A.*

The ways of approaching of euro level energy consumption in beet-sugar industry (the plants of Krasnodarsky kray as an example)286

Молотилин Ю.И.*, Городецкий В.О.

Резервы повышения эффективности отечественного свеклосахарного производства290

Molotilin Y.I.*, Gorodetsky V.O.

The reserves of domestic beet-sugar production effectiveness increase290

Молотилин Ю.И.*, Городецкий В.О.

Технологические преимущества и экономическая целесообразность диффузионно-прессового извлечения сахарозы из свекловичного сырья293

Molotilin Y.I.*, Gorodetsky V.O.

The technological advantage and economical expediency of saccharose extraction by diffusion-pressing method293

Решетова Р.С.^{1*}, Ворвуль А.Г.², Кондратова О.Ю.³

Технологические особенности совместной переработки тростникового сахара-сырца и сахарной свеклы299

Reshetova R.S.^{1*}, Vorvul A.G.², Kondratova O.U.³

Co-processing of raw cane sugar and sugar beet299

Савостин А.В.

Совершенствование технологии очистки сахарсодержащих растворов на основе свойств дисперсных систем303

Savostin A.V.

Perfection technology of clearing sugar-containing solutions on the basis of propeerts disperse systems ways of increase of efficiency of carbon dioxide clearing of sugar-containing solutions303

ПРИВЕТСТВЕННОЕ СЛОВО

Михайлов С.Е.

*Департамент сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности
Краснодарского края*

Уважаемые коллеги!

За последние пять лет инвестиции в пищевую и перерабатывающую промышленность Краснодарского края составили около 40 млрд. рублей, в том числе по отраслям промышленности: масложировая – 8,5 млрд. рублей, консервная – 4,5 млрд. рублей, молочная – 4,7 млрд. рублей, сахарная – 7 млрд. рублей, производство кофе – 4,9 млрд. рублей, мясоперерабатывающая порядка 4,8 млрд. рублей.

За этот период в перерабатывающей промышленности построено восемь новых крупных предприятий, том числе в консервной отрасли – пять, в масложировой – два, в пищевкусовой – одно.

Кроме того, реализован ряд проектов по глубокой реконструкции, технической модернизации производства с полной заменой оборудования, введение в эксплуатацию новых цехов значительно расширяющих ассортимент выпускаемой качественной продукции европейского уровня по отраслям.

Так в сахарной промышленности прирост мощности составил 11,35 тыс. тонн переработки сахарной свеклы в сутки, что фактически можно приравнять к строительству 3-х среднекраевых заводов. В плодоовощной промышленности возобновлен выпуск фруктово-овощных детских консервов, в мясоперерабатывающей отрасли практически удвоены мощности ОАО «Медведовский мясокомбинат» и ОАО «Сочинский мясокомбинат», на 50 % обновлен и значительно расширен ассортимент выпускаемой продукции молочной и кондитерской продукции.

Для сохранения положительной динамики развития пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо повышать качество, безопасность и конкурентоспособность выпускаемой продукции.

В рыночных условиях хозяйствования это достижимо только при использовании имеющихся резервов, прежде всего в производстве за счет использования ресурсо- и энергосберегающих технологий, внедрения инновационных разработок, международных систем менеджмента управления качеством ISO и систем безопасности продукции НАССР.

Убежден, что актуальность сегодняшней конференции будет подтверждена отечественными научными разработками, представленными в рамках ее программы. Желаю организаторам и участникам конференции конструктивной плодотворной работы, дальнейших успехов в реализации творческих идей.

*Начальник управления пищевой
и перерабатывающей промышленности
департамента сельского хозяйства
и перерабатывающей промышленности
Краснодарского края*

С.Е. Михайлов