

у них, притом на условиях диктуемых нанимателем. Это эффективная модель, чтобы самим обеспечить себя притоком молодых квалифицированных кадров.

– дуальное образование наряду с оптимальной передачей профессионального опыта, означает и совсем иную степень социализации: молодые люди проходят проверку и учатся утверждать свою позицию в производственных условиях, и, тем самым, в ситуациях «реальной жизни» [7].

Дуальное обучение позволяет шире использовать современное оборудование, достижения науки и техники в условиях реального производства. Получение педагогом профессионального обучения рабочей квалификации в рамках дополнительного образования – это тот стержень, который повышает конкурентоспособность выпускника на рынке труда.

Список литературы

1. Послание Президента Республики Казахстан Н.А. Назарбаева народу Казахстана Социальная модернизация Казахстана: двадцать шагов к Обществу Всеобщего Труда. – Астана, Ак Орда, 2013
2. Послание Президента Республики Казахстан Н.А. Назарбаева народу Казахстана «Социально-экономическая модернизация – главный вектор развития Казахстана». – Астана: Ак Орда, 2012.
3. Ударцева С.М. Педагогические основы технологической подготовки инженера-педагога машиностроительного профиля: дисс. ... канд. пед. наук. – Караганда, 2001.
4. Государственный общеобязательный стандарт образования РК 6. 08. 076 – 2010 г. специальности 5B012000 – Профессиональное обучение
5. <http://diplomy.kz/obrazovanie/dualnoeobrazovanie/52-dualnaya-sistema-obrazovaniya.html>
6. Послание Президента Республики Казахстан Н.А. Назарбаева народу Казахстана «Социально-экономическая модернизация – главный вектор развития Казахстана». – Астана: Ак Орда, 2012
7. <http://forum.eitiedu.kz/index.php/2012/01/04/dualnaya-model-p-t-obrazovaniya/> Унайбаев Б.Ж., ректор, д.т.н., профессор

Технические науки

ВЛИЯНИЕ ПОДСЫРНОЙ СЫВОРОТКИ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ВАРЁНЫХ КОЛБАС

¹Глотова И.А., ²Прянишников В.В.,
¹Рамазанов Р.А., ¹Артёмов Е.С., ¹Шахов С.В.

¹*Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, г. Воронеж, Россия;*

²*Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, г. Саратов, Россия*

Молочную сыворотку классифицируют как вторичные сырьевые ресурсы при промышленной переработке молока на сыр и творог. По своим биологическим свойствам и функциональности в пищевых системах эти сырьевые источники (подсырная и творожная сыворотка) по ряду показателей не уступают цельному молоку.

Несмотря на возрастающий интерес к молочной сыворотке со стороны ученых и производителей, большое количество публикаций по ее использованию в молочной промышленности, доля сыворотки, поступающей на переработку для пищевых целей в смежных отраслях, остается незначительной.

Цель работы – обоснование и реализация технологического подхода к эффективному использованию натуральной подсырной сыворотки при производстве эмульгированных мясопродуктов на примере ассортиментной группы бесструктурных вареных колбас.

Объектами исследования служили: опытный («Новая докторская») и контрольный («Докторская» по ГОСТ Р 52196-2011) образцы колбасных изделий. Методы контроля показателей качества опытного и контрольного образцов колбасных изделий – в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52196 -2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Вареные колбасы изделия вырабатывались в соответствии с модифицированной рецептурой (таблица 1) с использованием традиционных технологических режимов и аппаратурной схемы производства. Подсырную сыворотку вносили в мясной фарш в замороженном виде на начальном этапе куттерования, с учетом того, что сырой фарш для вареных колбасных изделий представляет собой сложную полидисперсную систему коагуляционного типа, состоящую преимущественно из белков, жира и воды. Органолептические и физико-химические показатели качества вареных колбас представлены в таблице 2.

Таблица 1

Рецептуры вареных колбас

Наименование сырья и специй	Норма расхода сырья и специй, кг на 100 кг несоленого сырья	
	«Докторская»	«Новая докторская»
Говядина жилованная высшего сорта	25	25
Свинина жилованная полужирная	70	70
Меланж	3	3
Молоко сухое цельное	2	2

Продолжение таблицы 1		
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья		
Соль поваренная пищевая	2090	2090
Нитрат натрия	7,1	7,1
Сахар-песок	200	200
Мускатный орех	50	50
Вода, %, от массы куттеруемого сырья	25	-
Подсырная сыворотка, %, от массы куттеруемого сырья	-	25

Таблица 2

Органолептические и физико-химические показатели качества вареных колбас

Показатели	Характеристика и значение показателей для колбас	
	«Докторская»	«Новая докторская»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений, слипов, наплывов жира и фарша	
Цвет на разрезе	Нежно-розовый	Розовый
Консистенция	Упругая, плотная	
Запах, вкус	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей в меру соленый	
Массовая доля, %:		
влаги	64,5	63,6
поваренной соли	1,99	1,95
нитрита натрия	0,005	0,005
белка	16,6	17,7
жира	19,2	18,6
кальция	0,06	0,11
фосфора	0,187	0,194
Выход продукта, %	109	115

Результаты свидетельствуют, что применение подсырной сыворотки в рецептурах эмульгированных мясных продуктов положительно влияет на органолептические показатели и повышает пищевую и биологическую ценность из-

делий, при этом их массовый выход увеличивается на 6 % по сравнению с базовым вариантом рецептуры. Отмечено также более интенсивное протекание реакции цветообразования для образца с использованием сыворотки.

Экономические науки

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ФИНАНСОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНОГО НАУЧНОГО КОНГРЕССА

¹Рева Г.В., ²Полещук Т.А., ¹Рева И.В.

¹Дальневосточный Федеральный Университет, Владивосток, Россия;

²Владивостокский Государственный Университет Экономики и Сервиса, Владивосток, Россия

На современном этапе одной из важнейших задач научных групп и отдельных учёных является обеспечение доступа к новым полученным данным всего мирового сообщества исследователей, работающих в направлении решения аналогичных решаемых ими проблем. В отличие от

публикации материалов и новых полученных данных, представление результатов на конгрессе в виде презентации, даёт преимущества, которые заключаются в возможности активного обсуждения с автором возникающих вопросов. Конгресс позволяет обсудить все возникающие сомнения и спорные заключения незамедлительно и получить оценку представленных результатов от компетентных коллег. Поэтому даже в условиях достаточной информационной базы, проведение конгрессов остаётся актуальным и необходимым. Но при этом возникают трудности с определением уровня финансирования конгресса.

Первое правило для проведения конгресса включает начальный этап организации конгресса с созданием оргкомитета на общественных