жащего продукта сметанного типа // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2012. – № 4 (54). – С. 90 – 91.

2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Смольский Г.М., Гузеева Т.А., Бандура В.Ф., Нестеренко А.В. Изучение хранимоспособности спреда «Цветочный» // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С.72 – 73.

3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Губанова А.А., Савельева Е.В. Разработка технологии топленого масла // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. – № 2 (60). – С. 104– 107.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Долматова О.И., Шаршов А.С., Рудометкина К.А.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: olgadolmatova@rambler.ru

Масложировые продукты в России являются одними из основных продуктов питания [1 – 3].

К данной группе относят масло сливочное. Согласно ГОСТ 32899–2014 масло сливочное можно вырабатывать сладким и соленым. Масло сливочное сладкое представлено в ассортименте: Шоколадное, Медовое и Десертное. В качестве вкусовых компонентов в них используют какао-порошок, мед, кофе, цикорий, фрукты, ягоды и их смеси. Среди соленых видов масел выделяют Закусочное и Деликатесное, в которые добавляют овощи, зелень, море- и рыбопродукты, мясопродукты, сыр, грибы. Однако, на прилавках магазинов, не всегда можно найти вышеперечисленные виды масел.

В настоящее время все более ощутимо влияние вредных факторов окружающей среды на организм человека. Для того чтобы их понизить необходимо применение биологически активных веществ природного происхождения в продуктах питания.

Предложено использование нетрадиционных вкусовых компонентов в виде сиропов дикорастущих растений (цикорий, одуванчик) в технологии масла сливочного. Определены основные показатели качества масел. Установлено, что данные виды масел обладают умеренной калорийностью, улучшенными вкусовыми характеристиками, повышенной биологической ценностью.

Список литературы

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Смольский Г.М., Гузеева Т.А., Бандура В.Ф., Нестеренко А.В. Изучение хранимоспособности спреда «Цветочный» // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С.72 – 73.

2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Василенко Л.И., Игдисамова Р.И., Якушева М.Н. Изучение качества спреда «Ореховый» // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С.70.

3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Губанова А.А., Савельева Е.В. Разработка технологии топленого масла // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. – № 2 (60). – С. 104– 107.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Долматова О.И., Бурлакина Ю.О., Артеменко Ю.Н.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: olgadolmatova@rambler.ru

В молочной промышленности все шире внедряются технологии, базирующиеся на комбинировании сырья различного происхождения. Растительное сырье находит особенное распространение в связи с тем, что содержащиеся в нем природные соединения позволяют человеческому организму противостоять вредному воздействию окружающей среды [1 – 3].

Комбинирование молочной основы с растительным сырьем имеет все предпосылки для использования в рецептурах продуктов нового поколения. Вкусовые компоненты увеличивают массовую долю витаминов в продукте, обогащают его макро- и микроэлементами, пищевыми волокнами, выполняют функцию стабилизаторов и структурирующих компонентов, а также расширяют ассортимент за счет различных вкусовых характеристик без дополнительных технологических приемов.

Проведена работа по созданию новой технологии структурированного молокосодержащего продукта с добавлением пюре хурмы. Полученные продукты отличаются хорошими органолептическими показателями, характеризуются высокой пищевой ценностью и оригинальным составом наполнителей.

Список литературы

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бочарова Е.И., Долматова Ж.С. Структурированные молокосодержащие продукты с растительными наполнителями // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2012. – № 4 (54). – С. 79 – 81.

2. Новые технологии обогащенных молочных продуктов: монография / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. – Воронеж: ВГУИТ, 2013. – 104 с.

3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бандура В.Ф. Творожные продукты функционального назначения // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. – № 2 (64). – С. 98 – 102.

ОБОГАЩЕННЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Долматова О.И., Лемешева В.С., Викторова О.В.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: olgadolmatova@rambler.ru

Сметана и творог, являются национальными продуктами и широко востребованы на российском рынке [1 – 3].

Предложено вносить в сметанные и творожные продукты пюре хурмы, что позволит повысить их качество, увеличить ассортиментный ряд и право выбора у покупателя той или иной продукции.

Сметанный продукт обладает чистым кисломолочным вкусом и ароматом с привкусом вкусового компонента, слегка сладковатый, однородной консистенцией, слабо оранжевым цветом. Творожный продукт обладает чистым кисломолочным вкусом и ароматом с привкусом вкусового компонента, слегка сладковатый, однородной консистенцией, слабо оранжевым цветом.

В продуктах определяли показатели качества при хранении в сравнении с контрольными образцами. Установлены сроки годности обогащенных кисломолочных продуктов. Так как в составе пюре хурмы отсутствует сахар, а в качестве подслащивающего вещества использован натуральный подсластитель, то сметанный и творожный продукты можно употреблять всем группам лиц, в том числе страдающих сахарным диабетом.

Список литературы

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бочарова Е.И., Долматова Ж.С. Изучение хранимоспособности молокосодержащего продукта сметанного типа // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2012. – № 4 (54). – С. 90 – 91.

2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бандура В.Ф. Творожные продукты функционального назначения // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. – № 2 (64). – С. 98 – 102.

3. Новые технологии обогащенных молочных продуктов: монография / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. – Воронеж: ВГУИТ, 2013. – 104 с.

VIII Международная студенческая электронная научная конференция «Студенческий научный форум 2016»

Социологические науки

ИЗУЧЕНИЕ СИСТЕМЫ СОЦИАЛЬНОГО ПАРТНЕРСТВА В ОБЛАСТИ СОЦИАЛЬНОЙ РАБОТЫ

Макарова А.П., Седалищева Э.Н.

Северо-Восточный федеральный университет, Якутск, e-mail: elise01@mail.ru

Социальные проблемы являются переломным моментом в жизни каждого человека. В большинстве случаев общество испытывает затруднения при самостоятельном их решении. Для этого необходима поддержка, которая способствует благополучному разрешению трудных ситуаций. В последнее время обстановка сложена таким образом, что социальную поддержку и помощь осуществляют представители трех экономических секторов: государство, некоммерческие организации (НКО) и бизнес-структуры (социальные предприниматели). Каждый из них владеет различными методами и подходами к определению и решению проблем. Для того чтобы результат был эффективным и продуктивным, органы государственной власти, некоммерческие организации и социальные предприниматели сформировались в объединение, известное как социальное партнерство.

Изначально понятие «Социальное партнерство» использовалось в сфере трудового права. Однако сейчас оно применяется и в сфере социальных отношений. Следует отметить, что социальное партнерство в настоящее время может обозначаться и как межсекторное социальное партнерство. Как утверждает Якимец В.Н.: «Межсекторное социальное партнерство – это конструктивное взаимодействие организаций из двух или трех секторов (государство, бизнес, некоммерческий сектор), «выгодное» населению территории и каждой из сторон и обеспечивающее синергетический эффект от «сложения» разных ресурсов при решении социальных проблем» [9]. Проблемы социума являются актуальными и требуют ответственного и конструктивного разрешения. Для этого организуется социальная работа. Как утверждает Холостова Е.И.: «Под социальной работой понимают целенаправленную деятельность в обществе по оказанию помощи и поддержки различным категориям населения, попавшим в сложную жизненную ситуацию» [7]. Содержательная часть данной деятельности отражается в целях и задачах социального партнерства.

Каждый из участников социального партнерства руководствуется определенными принципами и механизмами. Как отмечает Якимец В.Н.: «В наших работах 1999–2001 годов были выделены пять групп механизмов МСП: конкурсные, социально-технологические, организационно-структурные, процедурные или переговорные, комплексные или комбинированные» [8]. Конкурсный механизм подразумевает собой поиск соискателей грантов и заказов на конкурсной основе для реализации социальных программ и проектов. Данный механизм широко используется во всех субъектах Российской Федерации и подкреплен нормативно-правовыми документами. Социально-технологический механизм характеризуется как регулятор, включающий в себя наличие инновационных технологий, способных изменить и улучшить положение граждан, находящихся в трудной жизненной ситуации. В настоящее время данные нововведения активно используются в социальной сфере и с каждым разом совершенствуются. Одними из таких инноваций являются создание мобильной кризисной службы, функционирующих не только в городах, но и селах, нахождение приемной семьи для детей, пожилых и престарелых людей, создание культурных, спортивных