

- Ø капитальный ремонт скважин;
- Ø строительство и реконструкция объектов, связанных с первичной подготовкой нефти;
- Ø переработка нефти, газа;
- Ø реализация нефти, газа.

Основным принципом взаимодействия делового менеджмента внутри системы и вне ее является внутренняя стабильность и предотвращение опасности нарушения стабильности извне, что достигается оценкой и выбором подрядчиков с одной стороны, и соответствием системы требованиям контролирующих органов с другой стороны.

### **Использование натуральных растительных добавок для производства хлебобулочных изделий**

Гудкова Т. И., Порядина Н. С., Хохлова О. Г.  
*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород*

Согласно современным тенденциям науки о питании ассортимент хлебопекарной продукции в стране должен быть расширен за счет выпуска изделий повышенного качества и пищевой ценности, профилактического и лечебного назначения. В настоящее время объем выработки диетических хлебобулочных изделий незначителен, и потребность в нем удовлетворяется лишь на 10-20 %.

При создании новых эффективных, обладающих направленным действием продуктов питания, в частности хлебобулочных изделий используют порошок топинамбура. Топинамбур используют для придания исходному продукту диетических свойств, а также он существенно влияет на процесс тестообразования. Исследования, проведенные нами при выпечке сдобных булочек массой 90 г. с добавлением 5 и 10 % порошка топинамбура, показали, что внесение порошка топинамбура ускорило процесс брожения теста и дало возможность начать выпечку через 30 минут после замеса. Имея более высокий коэффициент набухания, топинамбур связывает большее количество воды по сравнению с мукой, что приводит к увеличению массы теста и выходу готовой продукции. Булочки, выпеченные с добавлением порошка топинамбура, характеризовались специфическим ароматом, более привлекательным внешним видом, улучшенной структурой пористости мякиша и долго не черствели.

Выпечка хлеба с использованием растительной добавки в виде пророщенного измельченного зерна пшеницы способствует повышению питательной ценности продукта, так как зерно

пшеницы, пророщенное в течение 2-х суток, обладает наибольшим содержанием витаминов А, Е, С и большим набором ферментов.

Выпечка бездрожжевых булочек массой 200 г с внесением пророщенного, измельченного зерна в количестве 12; 24; 36 % показала, что по внешнему виду, запаху, аромату и вкусу лучшими были булочки с содержащие 24 % пророщенного зерна. Хлеб с такой добавкой обладает способностью стимулировать иммунную систему и активизировать обменные процессы в организме. Его можно рекомендовать детям, студентам, людям преклонного возраста и ослабленным больным. Массовое внедрение в производство хлебобулочных изделий с растительными добавками увеличит не только ассортимент, но и питательную ценность наиболее распространенного пищевого продукта.

### **Исследование голландских сортов картофеля в Новгородской области для производства чипсов**

Гудкова Т.И.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород*

Все большую популярность в нашей стране имеют чипсы российского или зарубежного производства, представляющие собой тонкие лепестки картофеля, обжаренного в растительном масле до полной готовности. Чипсы употребляются в качестве закусовых блюд, как гарнир к мясным и рыбным блюдам или как самостоятельное блюдо. К сортам картофеля, предназначенным для производства чипсов, предъявляются определенные требования: форма клубней - округлая или округло-овальная, размеры от 4 до 6 см по наименьшему диаметру, количество глазков минимальное при неглубоком их залегании, содержание сухих веществ в клубнях не менее 20 %, редуцирующих сахаров не более 0,4 %. В основном, для производства чипсов выращивают средне-поздние и поздние сорта картофеля, которые за довольно продолжительный вегетационный период успевают накопить достаточно большое количество сухих веществ. Однако, в Новгородской области эти две группы сортов не всегда вызревали и не давали высокого урожая, поэтому в области нет районированных сортов поздних сроков созревания.

Распространение голландских сортов картофеля в России позволило провести исследования по определению их пригодности для производства чипсов.

Для исследований были взяты пять позднеспелых сортов картофеля голландской селекции,