



Безводильный планетарный механизм и картина его скоростей

заданной угловой скорости звена 1 может быть найдена угловая скорость звена 5, а значит и передаточное отношение всего механизма.

#### Список литературы

1. Патент № 2340814. Планетарный механизм с безводильным сателлитом / Дворников Л.Т., Шурыгин А.В., Чернявский К.С. (РФ) – приоритет от 18.05.2007, опубл. 10.12.2008, Бюл. 36.

#### РАССМОТРЕНИЕ ПРОБЛЕМ ТЕХНОЛОГИИ ЭЛЕКТРОННОГО БРОНИРОВАНИЯ

Китаева К.А.

Воронежский институт высоких технологий, Воронеж,  
e-mail: kitaevakseniyaivivi@yandex.ru

Широкое применение интернет-технологий становится одной из актуальнейших задач в индустрии туризма. Создание мощных компьютерных систем бронирования средств размещения и транспорта, экскурсионного и культурно-оздоровительного обслуживания, информация о наличии и доступности тех или иных туров, маршрутов, туристского потенциала стран и регионов – весь комплекс этих вопросов становится актуальным для организации текущей и будущей деятельности туристских предприятий.

Бронирование электронных билетов может осуществляться как традиционным способом (через операторов и компьютерные системы бронирования), так и самостоятельно пассажирами через интернет-сайты авиакомпаний и агентств. Оплата билета также может происходить как традиционным способом (наличными деньгами кассиру), так и с помощью средств электронных платежей.

Электронный билет можно самостоятельно купить в интернете на специальных сайтах – www.ozon.travel, www.gofly.ru, www.s7.ru, www.aviarost.ru, www.euroavia.ru и другие. Преимущества интернет-покупки билета заключаются в том, что бронирующий получает полную информацию о всех возможных перелетах, предложенных авиакомпаниями на данном маршруте, а также видит структуру образования цены авиабилета, с указанием платы за саму перевозку и сборов аэропорта. Покупка производится гораздо быстрее стандартной покупки через турбюро. Покупка и оплата электронного билета осуществляется на сайтах, которые подключены к ресурсам продаж билетов авиакомпаний. Для оплаты принимается кредитная карта. Подтверждение о покупке высылается на электронный адрес.

Мировой опыт показывает, что любой отель стремится к минимизации количества посредников на пути гостя. Решением этой проблемы занимаются специализированные организации – провайдеры гостиничных услуг. Провайдер позволяет отелю выбирать оптимальные каналы продаж и самостоятельно решать, каких гостей он хотел бы видеть в качестве своих клиентов, и, какие каналы продаж, в какое время использовать для их привлечения.

#### РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ В СОЗДАНИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Ключникова О.В., Скогорева Э.А., Кожевникова Н.П.,  
Слободяник В.С.

ГОУ ВПО «Воронежская государственная технологическая академия», Воронеж, e-mail: 260990@mail.ru

Задачу обеспечения здоровья населения в современных экологических условиях призваны решить функциональные продукты, в том числе на основе мяса за счет использования растительного сырья в их рецептуре.

Растительные компоненты пищи человека, в первую очередь, овощи являются источниками минеральных веществ, уникальных высокоценных углеводов, витаминов С, Р, Е, К, β-каротина, органических кислот, клетчатки и пектинов, ароматических, вкусовых, антибактериальных (фитонциды, хлорофилл) соединений, оказывающих выраженное физиологическое действие на организм человека. В настоящее время особое значение в создании функциональных продуктов приобретает использование в рецептуре мясных продуктов (консервы, рубленые полуфабрикаты) менее традиционных растительных компонентов – тыквы и топинамбура.

Тыква характеризуется низкой калорийностью, богата протопектинами, минеральными веществами, β-каротином, витаминами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, С, РР. Тыква, из-за отсутствия выраженного аромата практически не искажает аромат мясных продуктов. Исследованиями установлено, что включение мякоти тыквы до обеспечивает сочность рубленых полуфабрикатов и консервов для детского и геродиетического питания, существенно обогащает продукты β-каротином, пектиновыми веществами.

Клубни топинамбура отличаются высоким содержанием микроэлементов, витаминов В<sub>1</sub>, В<sub>6</sub>, С и РР, белка (3,3%), пектинов (11% от сухой массы), богаты органическими кислотами. Кроме того, обнаружено гепатопротекторное, противоопухолевое и антимикробное действие их на организм человека. Основное достоинство этого растения в том, что усвояемая углеводная часть представлена фруктозосодержащим полисахаридом инулином (до 80-90%). В эксперименте установлено, что рубленые мясные полуфабрикаты с включением до 14% клубней топинамбура содержат более высокий уровень микроэлементов Zn, Mn, Fe, Cu, обладают сочной нежной консистенцией, приятным и оригинальным вкусом, что определяет перспективу использования топинамбура для создания продуктов для больных диабетом или находящихся в группе риска по этому заболеванию. Полученные результаты определяют перспективу использования тыквы и клубней топинамбура в создании продуктов функционального назначения.