

E.A. Morozova, V.P. Erdakova
ANALYSIS OF THE MAIN RAW MATERIAL FOR PRODUCTION OF BABY COSMETIC HYGIENE PRODUCTS

Analysis of the main raw material for the production of children's cosmetic hygiene products let select surfactants gentle for delicate baby skin. The skin of children, especially baby has significant anatomical and physiological features, but the technical regulations do not set requirements for the SAS, which is part of hygiene products for children. Market research showed that the main component of baby shampoo, as well as shampoos designed for adults is sodium laureth sulfate, which can be irritating and increases the risk of dermatitis. The characteristic of soft surfactants such as sulfosuccinate, glucosides and cocoyl glutamate as a promising raw material for the production of children's cosmetics hygiene products is provided.

Key words: baby's skin, shampoo, surfactants.

Federal State Educational Institution of Higher Education
Biysk Technological Institute (branch) Altai State Technical University named after I.I. Polzunov
Russia, Altai region, Biysk 659305, Trofimov st. 27
tel: 8(3854)43-53-18
e-mail: smk@bti.secna.ru

УДК 631.15

К.Я.Мотовилов, Н.Н.Ланцева, О.К.Мотовилов, К.В. Жучаев, В.О. Мотовилов
НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС
«СИБАГРОСТАНДАРТ» В РАЗРАБОТКЕ И ВНЕДРЕНИИ СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И СЕРТИФИКАЦИИ ПО МЕЖДУНАРОДНЫМ
СТАНДАРТАМ ИСО 9000

Введение санкций против России требует изыскания новых решений проблемы увеличения собственных продуктов питания и реализации продовольственной безопасности страны. Сельскохозяйственное производство, пищевая и перерабатывающая промышленность являются системообразующей сферой экономики государства. Одним из путей реализации продовольственной независимости страны является разработка и внедрение СМК в предприятиях АПК и вузах. В Сибири создана такая структура: Научно-образовательно-производственный комплекс «СИБАГРОСТАНДАРТ». В статье приводятся результаты работы данного объединения.

Ключевые слова: стандарт, качество, система, безопасность, менеджмент, модернизация, продовольствие, переработка, экономика.

Одной из самых важных проблем в настоящее время является повышение жизненного уровня, увеличение продолжительности жизни и укрепления здоровья народа. Здоровье – главное богатство любой нации.

За последние десятилетия, к сожалению, средняя продолжительность жизни в России мужчин не превышает 60 лет, у женщин 67 лет. По этому показателю мы уступаем развитым странам мира.

Одной из причин низкого показателя продолжительности жизни людей обусловлена недостаточным удовлетворением их потребности в питательных и биологически активных веществах в соответствии с физиологическими потребностями, а также потреблением не всегда качественной и экологически безопасной пищи.

В связи с вступлением в ВТО необходимо повышать эффективность работы науки, образования и производства. Одним из реальных путей реализации этой задачи является разработка и внедрение системы менеджмента качества и сертификация всех структур АПК по международным стандартам ИСО 9000.

Это послужило нам основанием для создания структуры, в которую бы входили учёные, педагоги и специалисты различных направлений сельскохозяйственного

производства, пищевой и перерабатывающей промышленности (рисунок 1).

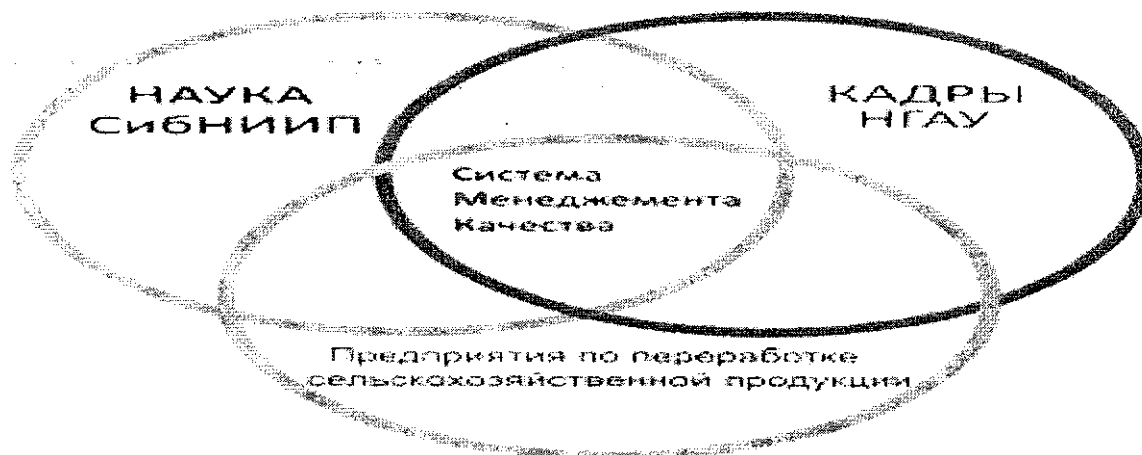


Рис. 1. Концептуальная модель системы менеджмента качества научно-образовательного комплекса «Сибagroстандарт»

На первом этапе на базе сибирского научно-исследовательского института переработки сельскохозяйственной продукции, кафедры «Стандартизации, метрологии и сертификации» Новосибирского государственного аграрного университета, кафедры общественного питания Новосибирского технического университета, кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Сибирского университета потребительской кооперации (СибУПК), Кемеровского технологического института пищевой промышленности, птицефабрики «Бердская», «Сибagroпереработка», «Биопр», «Сибирские мясные продукты», предприятия по изготовлению оборудования создали научно-образовательно-производственный комплекс «Сибagroстандарт». Главной целью которого ставили: разработать для агропромышленного комплекса концептуальную модель процесса производства экобиопродуктов, улучшение их качества и безопасности.

Основными задачами данного объединения были:

1. Подготовка кадров.
2. Разработка высокоэффективных ресурсосберегающих технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3. Создание системы машины и оборудования для производства и перерабатывающей промышленности.
4. Создание базы испытательных центров по качеству и безопасности кормов и пищевых продуктов.
5. Аккредитация органа по сертификации систем менеджмента качества по международным стандартам ИСО 9000.
6. Внедрение разработок в производство.

Кадры решают всё – есть такое замечательное выражение. Поэтому первой нашей задачей было создание базы для подготовки кадров. В 1998 году Новосибирский государственный университет первым в России открыл специальность «Стандартизация и сертификация», а в 1999 году была создана кафедра «Стандартизации, метрологии и сертификации», подготовлены 3 эксперта РФ, а затем аккредитован орган по сертификации по МС ИСО 9000.

На базе Сибирского научно-исследовательского и проектно-технологического института переработки был создан отдел проблем качества, аккредитован испытательный центр по качеству и безопасности пищевых продуктов и кормов, орган по сертификации мясных, молочных продуктов и кормов. Была аттестована микробиологическая лаборатория а для подготовки кадров была открыта аспирантура по трём специальностям:

- процессы и аппараты пищевых производств;
- технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств;
- экология.

В настоящее время вопрос о повышении качества образовательных услуг, внедрение качества во всех сферах производства обсуждается на всех уровнях управления. Разработка и внедрение менеджмента качества приводит к повышению конкурентоспособности выпускаемой продукции, снижению затрат на её производство, гарантируя потребителю получение продукции стабильно высокого качества. Требования к системам качества изложены в международных стандартах серии ISO 9001-2008, в основе которых лежит процессный подход. Отечественные учреждения образования и передовые предприятия ориентированы к внедрению системы качества. Так, Новосибирский аграрный университет разработал и внедрил СМК и получил международный сертификат соответствия. Сертифицировали свои предприятия фирмы: ООО «Сибирские мясные продукты», ООО «Биопро». Разрабатывают СМК ООО «Птицефабрика Бердская». В 2011 году внедрена СМК и получен международный сертификат по системам менеджмента качества Сибирским НИИ переработки сельскохозяйственной продукции.

В научно-образовательно-производственном комплексе «Сибагροстандарт» особое внимание уделяется подготовке кадров высшей квалификации. Эта работа начинается со студенческой скамьи. Одарённые студенты университета начинают заниматься научной работой со 2-3 курса на базе СибНИИП. За короткий промежуток времени подготовлено 4 доктора и 20 кандидатов наук. За успешную подготовку кадров высшей квалификации в СибНИИП награждён дипломом лауреата конкурса городского дня науки, организованного мэрией г.Новосибирска.

Следует также отметить, что некоторые преподаватели вузов работают сотрудниками в научных организациях, а сотрудники НИИ преподают в высших учебных заведениях. Это способствует повышению профессионального уровня выпускников. К окончанию вуза выпускники приобретают опыт в научно-исследовательской работе и становятся хорошими учёными и педагогами.

В рамках научно-образовательно-производственного комплекса проводятся глубокие научные исследования по фундаментальным и приоритетно-прикладным исследованиям. Так, учёными комплекса впервые в России разработана с использованием элементов нанобиотехнологий ресурсосберегающая, экологичная технология переработки зерна на кормовые сахара, не имеющая аналогов в мире. Получены пять патентов, разработана система машин и оборудования, которые внедрены в производство. Данная технология отмечена президентом, как лучшая разработка России и выдан диплом.

Технология внедрена в хозяйствах Новосибирской области, Алтайском и Красноярском крае. Экономический эффект от внедрения данной разработки по НСО составит более 600 млн. рублей, СФО – 5 млн.рублей, по России более 42 млрд. рублей прибыли.

Учёными Сибирского научно-исследовательского института переработки сельскохозяйственной продукции Новосибирского аграрного университета и специалистами ООО «Птицефабрика Бердская» впервые в России разработана технология и получены птицепродукты, яйцо и мясо птицы без использования антибиотиков и химических препаратов.

Для получения «экопродукта» использованы принципиально новые подходы в производстве продуктов птицеводства: для повышения питательной и биологической ценности кормов включали в рацион птицы добавки, полученные с использованием элементов нанобиотехнологий УКД и МКД (патенты № 2346461; № 2340681; № 2285725), для коррекции пищеварения в рационы вводили комплексы пробиотических препаратов (МКД) и местные экологичные минеральные подкормки (кудюриты).

Использование разработанной технологии способствовало ускорению роста и развития молодняка, повышению яйценоскости взрослой птицы. Одновременно из организма птицы выводятся тяжёлые металлы: ртуть, свинец, кадмий и т.д. Полученные экопродукты являются диетическими и могут использоваться для функционального и специализированного питания.

Проведены сравнительные испытания нашей технологии с геронтологическим препаратом Vitrum Centrum (США). Установленные, по важным элементам птицепродукты полученные по нашей технологии не уступают, а по некоторым превосходят геронтологический импортный препарат.

Созданные по новой технологии птицепродукты прошли испытания на соответствие требованиям СТО 66226711-001-2010. Получены сертификаты (№ 000018 и № 000019) на продукцию (яйцо и мясо) повышенной экологической безопасности.

Таким образом, разработанная и апробированная в производстве новая экологичная, ресурсосберегающая технология позволяет получать продукты нового поколения с заранее заданными свойствами и может послужить основой для реализации программы здорового питания сибиряков.

Научно-педагогическими кадрами комплекса изданы два учебника с грифом Министерства науки и образования РФ, в 2015 году подготовлено к печати 5 издание данных учебных пособий.

Для повышения эффективности работы научно-образовательно-производственного комплекса «Сибагρόстандарт» в будущем необходимо усилить работы в направлении разработки СМК в предприятиях, которые производят и перерабатывают сельскохозяйственную продукцию, больше привлекать к этой работе учёных, руководителей предприятий всех уровней и органов власти (Рисунок 2).



Рис. 2. Концептуальная модель СМК в АПК

Это позволит не только увеличить качество производства продукции, но и улучшить экономическое состояние предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, а вместе с тем выполнить программу Продовольственной независимости и здорового питания населения России в соответствии с их физиологическими потребностями.

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной
продукции» (ФГБНУ СибНИИП)
630501, Новосибирская область, Новосибирский район,
р.п. Краснообск, а/я 358, тел./факс: 8-383-348-04-09, р.т. 8-383-348-56-33, доп.112
E-mail: GNU_IP@ngs.ru
Федеральное государственное бюджетное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВПО «НГАУ»),
630039, Россия, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Добролюбова, 160

K.Ya.Motovilov, N.N.Lantseva, O.K.Motovilov, K.V Zhuchayev
SCIENTIFIC AND EDUCATIONAL-INDUSTRIAL COMPLEX
"SIBAGROSTANDART" TO DEVELOP AND IMPLEMENT QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS
AND CERTIFICATION ON INTERNATIONAL STANDARD ISO 9000

The imposition of sanctions against Russia requires finding new solutions to increase their own food and implementation of food security. Agricultural production, food and processing industry is a backbone area of the state economy. One of the ways to implement the country's food is the development and implementation of QMS in agricultural enterprises and universities. In Siberia, created such a structure: scientific, educational and production complex "SIBAGROSTANDART." The article presents the results of the work of the association.

Keywords: standard, quality, system, security, management, modernization, food processing, economy.

Federal state scientific institution «Siberian research Institute
of technology and processing of agricultural products» (FSBI SibNITIP),
630501, Novosibirsk region, Novosibirsk region, R. p. Krasnoobsk, P.O.B. 358,
phone 8-383-348-04-09; 8-383-348-56-33, доп.112
E-mail: GNU_IP@ngs.ru
Federal State Budgetary Educational Institution
of Higher Professional Education
"Novosibirsk State Agrarian University (Novosibirsk SAU),
630039, Russia, Novosibirsk region, Novosibirsk, Dobrolyubova street, 160

УДК 664.6/.7

А.М. Муратбаев, Б.К. Асенова, С.К. Касымов,
Г. Н. Нурымхан, А.Н. Нургазезова
ОБОГАЩЕНИЕ МУКИ ЗЕРНОВЫМИ КУЛЬТУРАМИ

В статье затрагивается тема обогащения муки зерновыми культурами. Значительное внимание уделяется основным видам обогащения муки. В заключение приводятся практические примеры обогащения продуктов питания.

Ключевые слова: мука, обогащение, зерновые культуры, мучные смеси.

Одним из основных направлений государственной политики в области здорового питания населения Казахстана является создание новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, в том числе продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения, а также ликвидация существующего дефицита белков, витаминов, макро-, микроэлементов и других незаменимых веществ, недостаток которых с учетом других рисков факторов для жизни человека, вызывают социально-значимые заболевания. Причем, необходимо увеличить выпуск продукции с повышенной биологической ценностью, способной удовлетворить самые разносторонние потребности человека в полноценных продуктах питания. [1]

Нормальная жизнедеятельность населения возможна только при полном удовлетворении потребностей организма в основных пищевых микронутриентах. Поэтому наряду с увеличением объема производства продуктов питания важнейшей задачей остается

XII международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество»