

**ASSESSMENT OF THE NUTRITION VALUE OF DRINKS
ON THE BASIS OF STARCH-CONTAINING RAW MATERIALS**

Romanenko V.O., Pomozova V.A., Isypova K.A.

FGBOU VPO "Kemerovo Institute of Technology of the Food Industry" Ministry of Education and Science
of the Russian Federation, Kemerovo, Russia (650056, Kemerovo, Stroiteley Boulevard, 47)
pomozo.va@mail.ru

Justification of structure and technology of drinks of a viscous consistence with use of grain raw materials, and also influence of separate components of raw materials on a consistence, organoleptic indicators and a nutrition value is given in work. The dosage and duration of processing is determined by a fermental preparation of the diluting action. Positive influence of apple pectin of the AVATARS brand 902 on resistance of grain drink to stratification is investigated and shown. On the basis of the analysis of organoleptic indicators the compounding of «Kissel Oat drink» which structure included apricot juice, sugar, pectin is developed that in addition raises its nutrition value. The technological scheme of production and technical documentation on drink is developed.

**ВЛИЯНИЕ РЕЖИМА ЭКСТРАКЦИИ НА ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ
ЭКСТРАКТА ЛАМИНАРИИ ЯПОНСКОЙ СУХОГО**

Савчук И.А.

ГБОУ ВПО Тверская государственная медицинская академия, Тверь, Россия
(170000, г. Тверь, ул. Советская ,4), e-mail: Itabira@yandex.ru

В результате информационно-аналитического исследования была разработана технологическая схема производства нового экстракционного препарата ламинарии японской (экстракта сухого), заключающаяся в экстрагировании действующих веществ из предварительно замоченной сухой дробленой морской водоросли методом мацерации в течение 2-х часов горячей водой с добавлением NaOH. После окончания экстрагирования добавляли кислоту лимонную и кальция глюконат. Затем проводили гомогенизацию, пастеризацию и сублимационную сушку полученного продукта. Показатели качества и технологические характеристики полученного экстракта сухого полностью соответствовали требованиям нормативной документации на данную лекарственную форму. Результаты химического исследования показали, что основными биологически активными веществами нового экстракционного препарата ламинарии японской являются йод (0,0263%) и альгиновые кислоты (26,71%). Кроме того, полученный сухой экстракт является ценным источником аминокислот, в том числе незаменимых, полисахаридов, органических кислот, а также макро- и микроэлементов.

**INFLUENCE OF EXTRACTION PROCESS
ON LAMINARIA JAPANESE DRY CHEMICAL COMPOSITION**

Savchuk I.A.

Tver State Medical Academy, Tver, Russia (170000, Tver, Sovetskaya Street, 4)
e-mail: Itabira@yandex.ru

As the result of informative and analytical study there has been developed technological scheme of production new extraction drug of Laminaria Japanese (dry extract), which consists in extraction of active ingredients from pre-soaked dry crushed seaweed by maceration for 2 hours in hot water with addition of NaOH. After finalizing the extraction citric acid and calcium gluconate were added. Further, homogenization, pasteurization and freeze-drying of the end product have been carried out. Quality indicators and technological characteristics of end extract dry fully corresponded to the requirements of normative documents for this medical form. The results of chemical study showed, that main biologically active ingredients of new extraction drug of Laminaria Japanese are iodine (0,0263%) and alginic acid (26,71%). Moreover, produced dry extract is a valuable source of amino acids, including essentials, polysaccharides, organic acids, as well as macro-and microelements.