

of the production of one product to another, changing only the pharmacon which is introduced into the mechanochemical process.

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ
ЭТАНОЛ-МЕТАБОЛИЗИРУЮЩЕЙ СИСТЕМЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ
БИОКАТАЛИТИЧЕСКОЕ ОКИСЛЕНИЕ ЭТИЛОВОГО СПИРТА**

Асякина Л.К., Сухих С.А., Бабич О.О.

ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»,
г. Кемерово, Россия (650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47), alk_kem@mail.ru

Предлагаемая технология может быть использована в пищевой и медицинской промышленности для создания функциональных продуктов питания и ингредиентов для производства продуктов питания и напитков. В качестве объекта исследований были выбраны дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, обладающие высокой каталитической активностью по отношению к этиловому спирту и ацетальдегиду. С целью получения этанол-метаболизирующей системы, состоящая из двух ферментов (алкогольдегидрогеназы и альдегиддегидрогеназы) проводят ионообменную хроматографию с использованием карбоксиметилцеллюлозы и диэтиламиноэтилцеллюлозы. Особенность данной технологии заключается в ускоренном метаболизме окисления этилового спирта и продуктов его распада до уксусной кислоты. В нашей стране продукты питания и препараты, направленные на снижение токсического действия этанола и продуктов его метаболизма (ацетальдегида) на живой организм, в достаточном количестве и ассортименте не производятся, в связи с этим данное направление является перспективным.

**DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR ETHANOL IS METABOLIZED
SYSTEMS PROVIDING BIOCATALYTIC ALCOHOL OXIDATION**

Asyakina L.K., Suchyh S.A., Babich O.O.

FSBEI HVE «Kemerovo Institute of Food Science and Technology»,
Kemerovo, Russia (650056, Kemerovo, Boulevard Builders, 47), alk_kem@mail.ru

The proposed technology can be used in food and medical industry to create functional foods and ingredients for food and beverages. The object of research were selected yeast *Saccharomyces cerevisiae*, with high catalytic activity with respect to ethyl alcohol and atsetaldehyde. In order to obtain an ethanol-metabolizing system, consisting of two enzymes (alcohol dehydrogenase and aldehyde dehydrogenase) is conducted with the use of ion-exchange chromatography and karboksimitiltellyullozy dietilaminoetiltellyullozy. Feature of this technology is the rapid oxidation of ethanol metabolism and its decay products to acetic acid. In our country, the food and drugs to reduce the toxic effect of ethanol and by-products of metabolism (acetaldehyde) on a living organism, in sufficient quantity and range are not made in connection with this direction is promising.

**ВЛИЯНИЕ ПРОБИОТИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ НА ОСНОВЕ БАКТЕРИЙ
РОДА *VACILLUS* НА МОРФОЛОГИЮ ОРГАНОВ-МИШЕНЕЙ
МЛЕКОПИТАЮЩИХ ПРИ ИНТОКСИКАЦИИ СОЛЯМИ СВИНЦА**

Бабушкина А.Е.

ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет»,
Оренбург, Россия (460018, Оренбург, пр. Победы, 13), e-mail: lady.alena-babushkina@yandex.ru

Изучено влияние Споробактерина и Бактисубтила на печень и селезенку млекопитающих при интоксикации солями свинца. В качестве основной характеристики патологического состояния пе-