

К ВОПРОСУ О ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ МАЙОНЕЗНОЙ ПРОДУКЦИИ

Берестова А.В., Межуева Л.В., Пустарнакова И.А.

ГОУ ВПО «Оренбургский государственный университет»,
Оренбург, Россия (460018, Оренбург, пр-кт Победы, 13), e-mail: larisam57@mail.ru

Дан анализ функциональности продуктов. Исследована возможность введения в состав майонеза йодированного пищевого белка «Биойод» и CO₂-экстракта черной смородины. Предложена разработанная рецептура майонеза как функционального продукта. Учитывались требования, предъявляемые к майонезу, обозначенные в ГОСТ Р 53595-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний». Образцы майонеза анализировались по органолептическим показателям: внешний вид, консистенция, вкус, запах; физико-химическим: кислотность, показатель окислительной порчи; структурно-реологическим – эффективная вязкость неразрушенной структуры майонеза, стойкость эмульсии майонеза. Вкус образцов с пищевой добавкой «Биойод» и CO₂-экстрактом черной смородины аналогичен контрольным образцам, отмечено отсутствие посторонних привкусов и идентичность по консистенции и цвету, при этом стойкость эмульсии всех образцов – 99-100 % неразрушенной эмульсии. Установлена возможность и целесообразность использования пищевой добавки «Биойод» и CO₂-экстракта черной смородины для обогащения майонезной продукции.

TO THE SUBJECT OF MAYONNAISE PRODUCTION FUNCTIONALITY

Berestova A.V., Mezhujeva L.V., Pustarnakova I.A.

Orenburg State University, Orenburg, Russia (13 Pobeda avn., Orenburg, Russia 460018),
e-mail: larisam57@mail.ru

The analysis of products functionality is given. The possibility of the introduction in the mayonnaise structure of the iodated food protein “Bioiod” and CO₂-extract of black currant is investigated. The developed compounding of mayonnaise as a functional product is offered. The requirements imposed to mayonnaise according to GOST P 53595-2009 «Mayonnaise and mayonnaise sauces. Acceptance procedures and test methods» were considered. The mayonnaise samples were analyzed on the organoleptic indicators: appearance, consistence, taste, smell; the physical and chemical indicators: acidity, indicator of oxidizing damage; the structural and rheological indicator – the effective viscosity of non-destroyed structure of mayonnaise, firmness of the mayonnaise emulsion. The samples taste with the food additive «Bioiod» and CO₂-extract of black currant is similar to the control samples. The lack of foreign smacks and the identity on the consistence and the color are noted, thus the emulsion firmness of all samples is 99-100% of non-destroyed emulsion. The opportunity and the expediency of the use of food additive «Bioiod» and CO₂-extract of black currant for the mayonnaise production enrichment are established.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНО-ВОССТАНОВИТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ В ПОВЫШЕНИИ УРОВНЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ И ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ СПЕЦИАЛЬНЫХ ГРУПП МЕДИЦИНСКОГО УНИВЕРСИТЕТА

Блажко Е.А., Кудрявский С.И., Мартыненко А.И.

ГБОУ ВПО «Алтайский государственный медицинский университет» Минздравсоцразвития России»,
Барнаул, Россия (656038, Барнаул, пр. Ленина, 40), e-mail: exkaf@rambler.ru

Проведен анализ распределения студентов младших курсов медицинского университета в специальную группу здоровья для проведения занятий по физической культуре по численности и удельному весу в структуре общего количества студентов 1-2 курсов, по нозологиям, определившим студентов в специальную группу. Проведено анкетирование студентов спецгрупп по проблемам здо-