

vitamin C (50-120 mg%). Its fruits also contain vitamin E (0,78 mg/100 g), carotene (0.08 mg/100 g), B9 (0,5-0,6 mg/100 g), PP (1,0-1 4 mg/100 g), anthocyanins (0,05-0,9%), tannins and pigments (34-125 mg/100 g). Performed chemical analysis of fruit strawberry on a range of biologically active substances in accordance with generally accepted practices in horticulture. As a result of studies identified varieties of strawberries Borovitskaya, Lord and Torpedo, Selva and Alpha as a comprehensive selection of sources in the content of the various elements (dry matter, sugar, acidity, anthocyanins, ascorbic acid).

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОРБЦИОННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК РАСТИТЕЛЬНЫХ ПОЛИСАХАРИДНЫХ КОМПЛЕКСОВ В РАЗЛИЧНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СРЕДАХ

Глаголева Л.Э., Корнеева О.С., Родионова Н.С., Шуваева Г.П.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия
(394000, Воронеж, проспект Революции, 19), e-mail: milaprofi@mail.ru

Исследована возможность использования растительных полисахаридных комплексов из расторопши, плодов шиповника, семян тыквы, арбуза, косточек винограда, грецкого ореха как перспективных пищевых сорбирующих добавок. Экспериментально получены зависимости степени набухания выбранных комплексов от времени с учетом pH в различных технологических средах. Установлено, что степень набухания выбранных полисахаридных комплексов различна в зависимости от используемых сред. Определено максимальное значение предельного набухания. Получены данные по интенсивности процесса набухания в различных технологических средах. Определены значения констант скорости набухания при достижении равновесных состояний. На основании полученных экспериментальных данных были построены полиномы 3 степени, которые описывают зависимости, характеризующие кинетику набухания от времени при различных значениях pH.

DEFINITION THE SORPTION CHARACTERISTICS OF VEGETATIVE POLYSACCHARIDE COMPLEXES IN VARIOUS TECHNOLOGICAL ENVIRONMENTS

Glagoleva L.E., Korneeva O.S., Rodionova N.S., Shuvaeva G.P.

Voronezh State University of Engineering Technology, In the Voronezh, Russia
394000, Voronezh, Prospect Revolution, 19, e-mail: milaprofi@mail.ru

The possibility of using vegetable polysaccharide complexes of the thistle, rose hips, pumpkin seed, watermelon, grape seed, walnut as a promising sorbent food additives. Experimentally obtained dependence of the degree of swelling of the selected complexes from time to time taking into account the pH in different technological environments. It is established that the degree of swelling of selected polysaccharide complexes varies depending from the environment. Defined maximum limit swelling. The data on the intensity of the process of swelling in different technological environments. The values of rate constants of swelling when the equilibrium states. Based on these experimental data have been constructed polynomials of degree 3, which describe the dependence characterizing the kinetics of swelling to time at different pH values.

ОЦЕНКА СЛАБИТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ЭКСТРАКТА ЛАМИНАРИИ ЯПОНСКОЙ СУХОГО

Демидова М.А., Савчук И.А., Шнеур С.Я.

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

Перспективным направлением является создание слабительных средств на основе крупной морской бурой водоросли ламинарии японской (*Laminaria japonica* Aresch.). В экспериментах