

**ДУДНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (ANGELICA ARCHANGELICA L.):  
ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ, ПРИМЕНЕНИЕ**

**Орловская Т.В., Лозовицкий Д.А., Беляева И.А.**

«Северокавказский федеральный университет», Пятигорск, Россия, e-mail: tvorlovskaya@mail.ru

В данной работе приводится аналитический обзор данных литературы и результатов собственных исследований дудника обыкновенного (*Angelica archangelica* L.) в качестве источника для получения лекарственных растительных средств. Приводятся сведения о содержании в дуднике обыкновенном эфирных масел, кумаринов, жирных масел, фенолкарбоновых и органических кислот, фитостеролов, фталидов и полиацетиленовых соединений. Показана возможность использования сырья дудника обыкновенного в качестве спазмолитического, диуретического, антимикробного, гепатопротекторного, противовоспалительного, противоязвенного, болеутоляющего, противоаритмического, отхаркивающего, противотуберкулезного, противоревматического, антианемического, противоопухолевого. Сырье дудника обыкновенного включено в фармакопеи Европейскую, Великобританию, Британскую травяную, Германии и Австрии, также было включено в отечественные фармакопеи I-VI изданий.

**ANGELICA ARCHANGELICA L.: CHEMICAL COMPOSITION AND APPLICATIONS**

**Orlovskaya T.V., Lozovitskiy D.A., Belyaeva I.A.**

The North Caucasus Federal University, Pyatigorsk, Russia, e-mail: tvorlovskaya@mail.ru

In this paper provides an analytical review of the literature and the results of our own research angelica ordinary (*Angelica archangelica* L.) as a source for medicinal plant resources. Provides information about the content in angelica ordinary (*Angelica archangelica*) of essential oils, coumarins, fixed oils, phenol carbonic acids and organic acids, phytosterols, phthalide and polyacetylene compounds. There is the possibility of using angelica ordinary (*Angelica archangelica*) raw material as an antispasmodic, diuretic, antimicrobial, hepatoprotective, anti-inflammatory, anti-ulcer, analgesic, antiarrhythmic, expectorant, anti-tuberculosis, anti-rheumatic, antianemic, antitumor. Raw *Angelica archangelica* ordinary included in the European Pharmacopoeia, the United Kingdom, the British herbal, Germany and Austria, has also been included in the Russian Pharmacopoeia I-VI editions.

**ИССЛЕДОВАНИЕ АКТИВНОСТИ ВОДЫ В НИЗКОКАЛОРИЙНЫХ  
СЫВОРОТОЧНЫХ ДЕСЕРТАХ С ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ**

**Плеханова Е.А.**

ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»,  
г. Саратов, Россия, 410012, Театральная пл. 1, e-mail: ekaterina.davydova.89@mail.ru

Технологические свойства, показатели качества и сроки хранения пищевых продуктов во многом зависят от свойств, количества и состояния содержащейся в них воды. Были исследованы физико-химические свойства сывороточных десертов с пищевыми волокнами, в сравнении с традиционными рецептурами. Установлено, что замена в традиционных рецептурах десертов стабилизатора – желатина на полисахариды и цитрусовое волокно, сахара на фруктозу, а также введение в рецептуру пудингов соевого изолята и в рецептуру муссов молочной сыворотки не приводит к увеличению показателя активности воды (aw), и как следствие не способствует росту микроорганизмов. На основании полученных данных и согласно классификации пищевых продуктов по стойкости при хранении нами подобраны температурные и временные режимы хранения разработанных сывороточных десертов.

## **RESEARCH OF ACTIVITY OF WATER IN LOW-CALORIE SERUMAL DESSERTS WITH FOOD FIBRES**

**Plekhanova E.A.**

Saratov State Agrarian University in honor of N.I. Vavilov

Technological properties, indicators of quality and periods of storage of foodstuff in many respects depend on properties, quantity and a condition of water containing in them. Physical and chemical properties of serumal desserts with food fibers, in comparison with traditional compoundings were investigated. It is established that replacement in traditional compoundings of desserts of the stabilizer – gelatin on polysaccharides and citrus fiber, on fructose, and also introduction in a compounding of puddings of soy isolate and in a compounding of mousses of whey doesn't lead sugar to increase in an indicator of activity of water (aw), and as a result doesn't promote growth of microorganisms. On the basis of the obtained data and according to classification of foodstuff by firmness at storage we picked up temperature and temporary modes of storage of the developed serumal desserts.

## **ОСОБЕННОСТИ ПРОЦЕССОВ И ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ БЫСТРОРАСТВОРИМЫХ ГРАНУЛИРОВАННЫХ КИСЕЛЕЙ НА ОСНОВЕ АРОНИИ**

**Попов А.М., Доня Д.В., Миллер Е.С., Петушкова Е.Е., Якимчук К.С.**

ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», Кемерово, Россия  
650056, Кемерово, б-р Строителей, 47, e-mail: office@kemtipp.ru

В статье рассматривается возможность использования побочных продуктов переработки плодов аронии при производстве быстрорастворимых гранулированных киселей. При использовании шрота, остающегося после отжима сока из плодов аронии, консистенция продукта получается грубодисперсной. Ввиду этого предлагается применение гидролиза мезги аронии пектолитическим ферментом. Исследуемый метод позволяет получить продукт желаемой консистенции. Для интенсификации процесса ферментации были определены оптимальные параметры его протекания, такие как рН среды, температурный режим, состав комплекса ферментных препаратов, продолжительность гидролиза. Ферментная обработка проводилась комплексом ферментов, сочетая действие цитолитических ферментов с амилолитическими, протеолитическими, пектолитическими и другими. Результаты исследований показали, что витаминный состав плодов аронии, подвергшихся ферментативному гидролизу, практически остался неизменным. Это позволяет сделать вывод о целесообразности применения данного метода при производстве быстрорастворимых киселей с использованием плодов аронии в рамках осуществления политики безотходного производства.

## **PROCESS AND TECHNOLOGY FEATURES OF PRODUCTION THE INSTANT GRANULATED KISSELS ON THE CHOKEBERRY-BASIS**

**Popov A.M., Donya D.V., Miller E.S., Petushkova E.E., Yakimchuk K.S.**

FSBEI HVE Kemerovo Institute of Food Science and Technology, Kemerovo, Russia  
650056, Kemerovo, Stroiteley Boulevard, 47, e-mail: office@kemtipp.ru

The article discusses the use of by-products in the production of fruits chokeberry instant granular kisseles. When using the meal remaining after an extraction of juice from fruits of a chokeberry, the consistence of a product turns out coarse-dispersion. In view of this provides the use of hydrolysis chokeberry pomace pectolytic enzyme. Analyzed method allows to obtain a product desired consistency. To intensify the process of fermentation were determined optimal parameters of its course such as pH of the medium, temperature regime, the complex enzyme preparations, duration of hydrolysis. Enzyme treatment was performed complex enzymes, combining the action of cytolytic enzymes amylolytic, proteolytic, pectolytic and other. The results of research showed that vitamin composition of fruits chokeberry exposed enzymatic