

BAKERY PRODUCTS QUALITY IMPROVEMENT BY MEANS OF THE MECHANICALLY ACTIVATED BIOADDITIVES FROM LICHENS

Anshakova V.V.¹, Karataeva E.V.¹, Kershengoltc B.M.²

1 FGAOU SVFU, Yakutsk, e-mail: anshakova_v@mail.ru, elenakar_yk@mail.ru;
2 IBPC SD RAS, Yakutsk, e-mail: kershen@asrs.ysn.ru

There was developed the method of improving bakery products quality and preservation it's freshness by means of additives for bakery flour, produced from mechanoactivated lichen's thallus powder (Cladonia). The result of that method is enrichment of bakery products with essential microelements, non-hormonal physiologically active substances, rise of assimilability degree and increase of product's shelf life.

ИССЛЕДОВАНИЕ ДЕГРАДАЦИИ ПЛЕНОК И КАПСУЛ ИЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ АНАЛОГОВ ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОГО ЖЕЛАТИНА

Асякина Л.К., Просеков А.Ю., Ульрих Е.В., Белова Д.Д.

ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», Кемерово,
e-mail: elen.ulrich@mail.ru

В настоящее время очень актуальным является вопрос о степени деградации пленок и капсул из растительных аналогов фармацевтического желатина в различных средах. В данной работе была исследована деградация пленок и капсул из растительных аналогов фармацевтического желатина в буферных растворах с различным показателем pH, а также в желудочном и кишечном соках. Представлены фотографии проведения исследований. Установлено, что наиболее быстро растворяются пленки из растительных аналогов фармацевтического желатина в желудочном и кишечном соках, а также капсулы из растительных аналогов фармацевтического желатина с наполнителем – витамином E – в том же желудочном и кишечном соке. Установлено, что во всех вариантах растворов пленки и капсулы набухли, в варианте с желудочным соком капсулы деградировали, вышло содержимое, образовав пленку на поверхности раствора. Наибольшая степень деградации наблюдается в желудочном соке. Полученные данные подтверждают целесообразность использования растительных аналогов фармацевтического желатина для изготовления мягких капсул, применяемых в качестве биологически активной добавки к пище, данные капсулы хорошо растворяются и усваиваются в желудке. Доказано, что при деградации пленки и капсулы из растительных аналогов фармацевтического желатина подкисляют раствор.

STUDY OF DEGRADATION OF FILMS AND CAPSULES PLANT ANALOGS PHARMACEUTICAL GELATINE

Asyakina L.K., Prosekov A.Y., Ulrikh E.V., Belova D.D.

FGBOU VPO «Kemerovo Technological Institute of Food Industry», Kemerovo, e-mail: elen.ulrich@mail.ru

Currently a very important question is about the extent of degradation of the films and capsules of vegetable analogues of pharmaceutical gelatin in different environments. In this work, the degradation of the films was investigated and capsules vegetable analogues pharmaceutical gelatin in buffer solutions with different pH, as well as in gastric and intestinal juices. Includes photographs of research. Found that the most rapidly dissolving films from vegetable analogues pharmaceutical gelatin in gastric and intestinal juices, as well as capsules vegetable analogues pharmaceutical excipient gelatin – vitamin E – is a gastric and intestinal fluid. It was established that in all embodiments, solutions and capsules swollen film in the embodiment with the gastric juice capsule degraded published content, forming a film on the surface of the solution. The highest degree of degradation observed in the gastric juice. These data confirm the feasibility of using vegetable analogues of pharmaceutical gelatin for making soft capsules, used as a dietary food supplements, these capsules are highly soluble and are absorbed in the stomach. It is proved that the degradation of the film and capsules vegetable analogues pharmaceutical gelatin solution was acidified.