

## **ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА СТАБИЛИЗАЦИИ СВОЙСТВ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ**

**Родионова Н.С., Попов Е.С., Попова Н.Н., Тефикова С.Н.,  
Фомичева А.В., Мальцева М.В.**

ФГБОУ ВПО Воронежский государственный университет инженерных технологий,  
Воронеж, Россия (394036, г. Воронеж, пр. Революции, 19), e-mail: e\_s\_popov@mail.ru

Жмых зародышей пшеницы является источником полноценного белка и спектра макро- и микроэлементов. Исследован процесс хранения при различных условиях жмыха зародышей пшеницы с применением различных стабилизирующих агентов, на примере куркумы. Установлено, что применение предварительной вакуумной упаковки жмыха зародышей пшеницы с внесением ингибитора позволяет замедлить биокаталитические реакции, протекающие в процессе хранения под воздействием нативных ферментов. Полученные экспериментальные данные, отражающие влияние предварительной вакуумной упаковки, а также действие стабилизирующих агентов на значения кислотного, перекисного чисел, общей бактериальной обсемененности доказывают возможность увеличения срока хранения жмыха зародышей пшеницы. При сравнении исследуемых показателей, достигаемых в процессе хранения в жмыхе зародышей пшеницы, при различной концентрации куркумы, в условиях непосредственного контакта с кислородом воздуха и в вакуумной упаковке, установлены значительные различия в численных значениях. Значения исследуемых показателей в вакуум-упакованных образцах с добавлением стабилизирующих агентов значительно ниже, чем при хранении в условиях непосредственного контакта с кислородом воздуха без добавления стабилизирующих агентов, что свидетельствует об увеличении продолжительности срока хранения.

## **INVESTIGATION OF THE PROCESS OF STABILIZATION PROPERTIES OF WHEAT GERM OIL**

**Rodionova N.S., Popov E.S., Popova N.N., Tefikova S.N., Fomitcheva A.V., Maltseva M.V.**

FSBEI HPE Voronezh State University of Engineering Technologies, Voronezh, Russia  
(394036, Voronezh, Revolution Avenue, 19), e-mail: e\_s\_popov@mail.ru

Wheat germ oil cake is a source of complete protein and the spectrum of macro- and micronutrients. The process of storage under various conditions of wheat germ meal using different stabilizing agents, for example turmeric. It is found that the use of pre-vacuum packing of wheat germ oil cake with the introduction of the inhibitor can slow biocatalytic reactions occurring during storage under the influence of the native enzyme. The experimental data reflecting the impact of pre-vacuum packaging, and the effect of stabilizing agents on the acid value, peroxide number, total bacterial contamination prove the possibility of increasing the shelf life of wheat germ meal. When comparing the studied parameters obtained in the course of storage in the meal wheat germ, with different concentrations of turmeric in a direct contact with air or oxygen and vacuum packed, are set significant differences in the numerical values. The values of the parameters studied in the vacuum-packed samples with the addition of stabilizing agents is much lower than when stored under direct contact with atmospheric oxygen, without adding a stabilizing agent, which shows an increase in the duration of storage.

## **ЙОДОДЕФИЦИТНЫЕ СОСТОЯНИЯ СРЕДИ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ГОРОДА САМАРА**

**Сазонова О.В., Березин И.И., Бородина Л.М., Якунова Е.М., Галицкая А.В., Горбачёв Д.О.**

ГБОУ ВПО «Самарский государственный медицинский университет» Минздрава России, Самара,  
e-mail: niigigen@yandex.ru

Проведена работа, целью которой явилась оценка йодной обеспеченности, выявление и коррекция йод-дефицитных состояний школьников г. Самары. Было обследовано 184 учащихся в возрасте от 9 до 11 лет: 87 девочек и 97 мальчиков. При обследовании использовались клинические и биохимические показатели. Степень увеличения щитовидной железы определялась по классификации ВОЗ, а степень йодного дефицита оценивалась по медиане йодурии в разовой утренней порции