

ционное, инвестиционно привлекательное направление АПК и повышения доли экспорта картофеля с помощью использования современных сортов, инновационных технологий возделывания и уборки картофеля, систем и методов защиты культуры от болезней и вредителей, правильного хранения полученного урожая. В статье сделан вывод, что только системные меры позволят превратить его не только в привлекательное направление АПК, обеспечивающее не только продовольственную безопасность, но и устойчивые объемы экспорта. В статье содержится пример реализации инновационного проекта по выращиванию картофеля и строительству современного овощехранилища для хранения полученной продукции в Липецкой области. Результаты данного исследования могут быть использованы в процессе дальнейшего анализа картофелеводства и АПК в целом.

INNOVATIVE DEVELOPMENT OF POTATO GROWING AS A FACTOR OF FOOD SECURITY IN RUSSIA

Gribanov V.S., Moiseev A.D.

Russian Academy of National Economy and Public Administration under the President of the Russian Federation (Lipetsk Branch), Lipetsk, e-mail: vlagribanov@yandex.ru

Potato growing occupies an important place in the structure of agricultural production. The aim of this article is to identify the possibility of transformation potato growing into an innovative, attractive investment destination and increase the share of agribusiness exports of potatoes through the use of modern varieties, innovative technologies of cultivation and harvesting potatoes, systems and methods for protecting crops against pests and diseases, proper storage of the resulting crop. The article concludes that only systematic measures can make potato growing not only a promising line in agriculture that provides not only food security but also stable exports. The article provides an example of an innovative project of potato growing and building the modern vegetable storage for products obtained in the Lipetsk region. The results of this study can be used in the further analysis of potato growing and agribusiness in general.

ОТПРАВЛЕНО ПРОФИЛАКТИКА ЙОДОДЕФИЦИТА ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ

Дзахмишева И.Ш.

ФГБОУ ВПО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова»,
Нальчик, Россия (360024, КБР, г. Нальчик, ул. Неделина, д. 15, кв. 38), e-mail: irina_dz@list.ru

Во всех объектах биосферы (воде, земле, растениях) высокогорных районов Кабардино-Балкарской республики выявлено пониженное содержание йода. Образ жизни современного человека, характеризующийся резким снижением физической активности, недостаток витаминов и микроэлементов в рационе питания, снижение потребления йода с пищей и водой стали причиной хронической йодной недостаточности и массовых нарушений функции щитовидной железы населения Кабардино-Балкарской республики. Дефицит йода в питании человека приводит к снижению интеллектуального потенциала вследствие задержки умственного и физического развития, заболеванию зобом. В последние годы наметилась устойчивая тенденция по использованию питания для профилактики и лечения йододефицитных заболеваний. Предложены направления профилактики йододефицита с помощью продуктов, в которых йод накапливается естественным путем (ламинария, морепродукты, морская капуста, фасоль, чеснок, свекла, помидоры, соя, виноград, редис, зеленый салат, морковь, картофель, зеленый горошек, крупы и др.) и продуктов питания, обогащенных йодом (поваренная соль, хлеб, молочные продукты). Рассмотрены йодсодержащие добавки (йодаты или йодиды калия, кальция и натрия) и наиболее часто применяемые способы обогащения йодом продуктов питания, их достоинства и недостатки. Определены мероприятия для профилактики йододефицита.

PREVENTION YODODEFITSITA FUNCTIONAL FOOD

Dzakhmischeva I.SH.

FGBOU VPO «Kabardino-Balkarian State Agrarian University of V.M. Kokov», Nalchik, Russia
(360024, KBR, Nalchik, Nedelin St. of 15 quarter, 38), e-mail: irina_dz@list.ru

In all objects of the biosphere (water, the earth, plants) the mountain regions of Kabardino-Balkar Republic the lowered content of iodine is revealed. Way of life of the modern person, being characterized sharp decrease in physical activity, the lack of vitamins and microcells of a food allowance, decrease in consumption of iodine with food and water became the reason of chronic iodic insufficiency and mass violations of function of a thyroid gland of the population of Kabardino-Balkar Republic. Deficiency of iodine in a food of the person leads to decrease in intellectual potential owing to a delay of intellectual and physical development, to a disease of a crows. In recent years the steady tendency on food use for prevention and treatment of yododeficiency diseases was outlined. The prevention directions йододефицита by means of products in which iodine collects a natural way (a laminaria, seafood, sea cabbage, haricot, garlic, beet, tomatoes, soy, grapes, a garden radish, green salad, carrots, potatoes, green peas, grain, etc.) and the food enriched with iodine (table salt, bread, dairy products) are offered. Iodinated additives (iodates or iodides of potassium, calcium and sodium) and most often applied ways of enrichment by iodine of food, their merits and demerits are considered. Actions for prevention deficiency of iodine.

ЙОГУРТНЫЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, ОБОГАЩЕННЫЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДОБАВКОЙ АРАБИНОГАЛАКТАН

Завезенова И.В.

ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет», Ставрополь,
e-mail: irina-zavezenova@yandex.ru

В статье представлены результаты по изучению состава и технологических характеристик пищевой добавки арабиногалактан, а также исследования возможности его применения в качестве диетического волокна в технологии функциональных кисломолочных продуктов. При проведении исследований применялся комплекс общепринятых и стандартных методов. В ходе проводимого эксперимента изучали влияние дозы арабиногалактана на изменение показателей кисломолочного продукта. Полученные результаты свидетельствуют, о том, что комплекс показателей качества и безопасности продукта изменяется. Добавление арабиногалактана меняет технологические, физико-химические, органолептические и микробиологические свойства продукта. В результате проведения экспериментов установлено, что по комплексу показателей исследуемый кисломолочный продукт соответствует требованиям продукта с функциональными свойствами, и арабиногалактан может служить добавкой при создании качественных кисломолочных продуктов лечебно-профилактического назначения.

FERMENTED YOGURT PRODUCT ENRICHED WITH FUNCTIONAL ADDITIVE ARABINOGALACTAN

Zavezenova I.V.

FSAEI HPE «North-Caucasus Federal University», Stavropol, e-mail: irina-zavezenova@yandex.ru

The article shows the results of studies of the composition and technological characteristics of the food additive arabinogalactan. Also, it represents the possibility of use as a dietary fiber technology in functional dairy products. Conventional complex and standard methods were used for research. The ongoing experiment studied how the quantity of arabinogalactan effects on changing of the physico-chemical, microbiological and organoleptic characteristics. The results indicate that a set of indicators of quality and safety of the product changes. The adding of arabinogalactan changes technological, physico-chemical, microbiological and organoleptic properties of the product. The experiments found that a range of indicators analyzed milk