

209, *Bacillus cereus* 8035, *Candida albicans* 230). Показано, что исследуемый экзополисахарид в концентрации 1 г/л оказывает положительное влияние на рост некоторых бактерий, в том числе и продуцента – *Ancylobacter abiegnus* Z-0056. Исследовали влияние ЭПС на клетки инфузорий *Colpoda stenii* [5] и лабораторных животных (белые мыши). Согласно полученным данным, можно предположить, что бактерии *A. abiegnus* Z-0056 продуцируют экзополисахарид с целью защиты от поедания простейшими, а также как запасное питательное вещество.

BIOLOGICAL PROPERTIES OF THE ANCYLOBACTER ABIEGNUS EXOPOLYSACCHARIDE

Kichemazova N.V.¹, Bukharova E.N.^{1,2}, Surovtsova I.V.², Karpunina L.V.¹

1 Saratov State Agrarian University named after N.I. Vavilov, Saratov, e-mail: natali8519@mail.ru;

2 Research & Innovation Company «Vicdog», Saratov, e-mail: nic.vicdog@mail.ru

The biological properties of the exopolysaccharide (EPS) of the *Ancylobacter abiegnus* Z-0056 bacteria (ancylan) were studied. The influence of this EPS on the natural-habitation microorganisms *Ancylobacter abiegnus* (*Singulisphaera mucilaginosus* Z-0071, *Xanthobacter xylophilus* Z-0055) and on test strains of several microorganisms (*Pseudomonas aeruginosa* 27533, *Escherichia coli* 01, *Staphylococcus aureus* 209, *Bacillus cereus* 8035, and *Candida albicans* 230) was explored. The exopolysaccharide under study in a concentration of 1 g/L was shown to render positive effect on the growth of some bacteria, including the producer itself (*Ancylobacter abiegnus* Z-0056). The influence of the EPS on the cells of *Colpoda stenii* infusorians [5] and laboratory animals (white mice) was studied. According to our data, it can be supposed that the *A. abiegnus* Z-0056 bacteria produce their exopolysaccharide for protection from being eaten by protozoa and as a reserve nutrient.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ «РЕКИЦЕНА-РД» В ЛЕЧЕНИИ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ОСТРОГО ПОСТСТРЕПТОКОККОВОГО ГЛОМЕРУЛОНЕФРИТА У ЖИВОТНЫХ

Коломеец Н.Ю., Аверьянова Н.И., Косарева П.В.

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. ак. Е.А. Вагнера Федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию», Пермь, e-mail: pr_averyanova@rambler.ru

Целью работы явилось определение эффективности применения биологически активной добавки «Рекицен-РД с фруктоолигосахаридами» при лечении экспериментального острого гломерулонефрита. Эксперимент выполнен на 40 животных – самцах и самках беспородных белых крыс. Острый гломерулонефрит у животных моделировали по запатентованной методике. Полученные результаты позволяют сделать заключение об эффективном использовании в лечении экспериментального острого гломерулонефрита комплекса «Рекицен-РД с фруктоолигосахаридами» и рекомендовать его применение при лечении острого гломерулонефрита в клинической практике.

EFFECTIVENESS OF «REKITSENA-RD» IN TREATMENT ANIMALS EXPERIMENTAL ACUTE POST-STREPTOCOCCAL GLOMERULONEPHRITIS

Kolomeets N.Yu., Averyanova N.I., Kosareva P.V.

Perm State Academy of Medicine named after Academician E.A. Wagner, Perm, e-mail: pr_averyanova@rambler.ru

The study was undertaken to determine the effectiveness of biologically active additive «Rekitsen-RD with FOS (fructooligosaccharides)» in the treatment of experimental acute glomerulonephritis. The experiment was carried out on 40 animals – male and female outbred albino rats. Animals acute glomerulonephritis was modeled on the patented technique. The obtained results allow to conclude that the

effective complex «Rekitsen-RD with FOS» use in the treatment of experimental acute glomerulonephritis and recommend it in the treatment of acute glomerulonephritis in clinical practice.

СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Коркишко О.А.¹, Жилияков Е.В.^{1,2}

1 ФГБОУ ВПО «Тюменский государственный архитектурно-строительный университет Министерства образования России», Тюмень, Россия (625001, г. Тюмень, ул. Луначарского, 2), e-mail: tgasu.ru

2 ФГБОУ ВПО «Тюменская государственная медицинская академия Минздрава России», Тюмень, Россия (625023, г. Тюмень, ул. Одесская, 54), e-mail: tgma@tyumsma.u

Одной из современных и перспективных технологий для наилучшей сохранности продуктов питания растительного происхождения является их обработка озono-воздушной смесью. Влияние озона в концентрации 30 – 35 мг/м³ при 3-х кратной 15 минутной экспозиции с перерывом по 45 минут на уровень микробной загрязненности продуктов в процессе их хранения показало высокий его бактерицидный эффект, а, следовательно, и вероятность большей сохранности продовольствия при хранении. В результате работы было доказано снижение существующих потерь для картофеля пищевого на 40-50%, для картофеля семенного – на 30-40%, для моркови – на 30-40%, для лука – на 40-50%, для капусты – на 30-40%, для яблок – на 30-40%. Процент сохранности показателей пищевой и биологической ценности изучаемой растениеводческой продукции на 30-60% выше по сравнению с контрольными данными. Выявлены оптимальные режимы обработки продовольствия озонem, которые рекомендованы сельскохозяйственным организациям.

MODERN TECHNOLOGY OF STORAGE OF VEGETABLE PRODUCTS IN THE FOOD INDUSTRY

Korkishko O. A.¹, Zhilyakov E. V.^{1,2}

1 FGBOU VPO «Tyumen State University of Architecture and Civil Engineering», Tyumen, Russia (625001, Tyumen, street Lunacharskogo, 2), e-mail: tgasu.ru

2 FGBOU VPO «Tyumen State Medical Academy of the Ministry of Health of Russia», Tyumen, Russia (625023, Tyumen, street Odesskaya, 54), e-mail: tgma@tyumsma.ru

One of the modern and advanced technologies for the best safety of food products of vegetation origin is their processing with ozone-air mixture. Effect of ozone in concentrations of 30 and 35 mg/m³ for 3-fold 15 minutes of exposure with a break of 45 minutes on the level of microbial contamination of products during their storage showed its high bactericidal effect, and hence the likelihood of greater safety of food during storage. As a result of work it was proven that existing losses for potato food by 40-50%, potato seed - by 30-40%, for carrot - by 30-40%, for onion - by 40-50%, cabbage - by 30-40%, for apples - by 30-40% were reduced. Percentage of security indicators of nutritional and biological value of the target crop production 30-60% higher in comparison with monitoring data. Optimal modes of processing food by ozone, which are recommended by the agricultural organizations have been worked out.

IN VITRO ДИАГНОСТИКИ ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИИ У ВЗРОСЛЫХ

Костандян Г.А., Белан Э.Б., Яковлев А.Т.

ГБОУ ВПО «Волгоградский государственный медицинский университет», Волгоград, e-mail: goargiviann@mail.ru

В настоящее время пищевая аллергия определяется как иммунологически опосредованная непереносимость пищевых продуктов. Вместе с тем верификация аллергической природы пищевой непереносимости и её специфическая диагностика у взрослых в настоящее время представляет значительную проблему. С целью изучения информативности наиболее часто используемых в клиниче-