

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, Жиликов 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 озоном, 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-