

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ МУССА МОЛОКОСОДЕРЖАЩЕГО – НОВОГО ГИПОАЛЛЕРГЕННОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА

**Просеков А.Ю.¹, Ульрих Е.В.¹, Кригер О.В.¹, Бабич О.О.¹,
Будрик В.Г.², Ботина С.Г.², Агаркова Е.Ю.²**

1 ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»,
Кемерово, e-mail: elen.ulrich@mail.ru;
2 ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемия, Москва

Исследованы свойства молочной сыворотки, определены ее основные параметры. Исследовано распределение пептидов, полученных при гидролизе белков молочной сыворотки ферментами Alcalase и Protamex по молекулярной массе, определен фракционный состав белков обезжиренного молока, изучены мембранные методы переработки гидролизованной молочной смеси, выбраны режимы получения мусса молокосодержащего. Определены также основные параметры процесса получения мусса молокосодержащего. Рассчитана эффективность и надежность, экономические составляющие процесса получения мусса молокосодержащего. Мусс молокосодержащий предназначен для профилактического питания взрослых, страдающих аллергией на молочные белки. Технологический процесс диспергирования и газонаполнения должен обеспечивать однородность структуры гидролизованной молочной смеси, стойкость и плотность взбитой смеси на протяжении установленного срока хранения. Продукты, полученные с использованием данных приемов, будут менее дорогими и станут доступными для профилактического питания благодаря снижению затрат на дорогостоящий процесс гидролиза.

THE DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF MILK MOUSSA – THE NEW HYPOALLERGENIC FUNCTIONALITY PRODUCT

**Prosekov A.U.¹, Ulrikh E.V.¹, Kriger O.V.¹, Babich O.O.¹,
Budrik V.G.², Botina S.G.², Agarkova E.Y.²**

1 Kemerovo Institute of Food Science and Technology, Kemerovo, e-mail: elen.ulrich@mail.ru;
2 Russian Agricultural Academy, Moscow

The properties of whey, defined its basic parameters. The distribution of peptides obtained by hydrolysis of whey proteins and enzymes Alcalase Protamex molecular weight, determined by the fractional composition of skim milk proteins, membrane processing techniques studied hydrolysed formula, the mode selected receiving milk containing mousse. Defined in the same basic parameters of the process of obtaining milk containing mousse. Calculated the efficiency and reliability, the economic component of the process of obtaining milk containing mousse. Milk-mousse designed for preventive nutrition adults who are allergic to milk proteins. The technological process of dispersion and gas filling should ensure uniformity of structure hydrolysed formula, firmness and density of the whipped mixture over a set period of storage. Products obtained using methods of data will be less expensive and will be available for preventive nutrition by reducing the cost of expensive process of hydrolysis.

ЭКОЛОГИЯ И ПИТАНИЕ. ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ РЕШЕНИЯ

Ребезов М.Б., Наумова Н.Л., Альхамова Г.К., Лукин А.А., Хайруллин М.Ф.

ГОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет», Челябинск,
e-mail: pbio@yandex.ru

Проведены маркетинговые исследования по выявлению потребности населения г. Челябинска в функциональных продуктах питания. Путем социологического опроса челябинцев установлено, что каждый второй горожанин не может реально оценить состояние окружающей среды в районе своего проживания и чем грозит сложившаяся экологическая ситуация в городе для его здоровья. Отмечается низкая информированность населения о способах укрепления здоровья путем употребления обогащенных продуктов питания. Выявлен спрос потребителей на продукты функционального питания и установлена необходимость расширения ассортимента этой группы товаров.

ECOLOGY AND NUTRITION. WAYS TO SOLVE PROBLEMS

Rebezov M.B., Naumova N.L., Alhamova G.K., Lukin A.A., Khairullin M.F.

State educational institution of higher professional education, South Ural State University,
Chelyabinsk, e-mail: pbio@yandex.ru

Marketing studies to identify the needs of the population of Chelyabinsk in functional foods. Citizens can not assess the state of the environment in the district of residence. There was low awareness of the ways to promote health through consumption of fortified foods. Identified consumer demand for functional food and established the need for diversification of this group of commodities.

ОЖИРЕНИЕ – ГЛОБАЛЬНАЯ ПРОБЛЕМА СОВРЕМЕННОГО ОБЩЕСТВА

Родионова Т.И., Тепаева А.И.

ГБОУ ВПО «Саратовский государственный медицинский университет имени В.И. Разумовского»
Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Саратов,
e-mail: rodionova777@mail.ru

Проблема экзогенно-конституционального ожирения становится одной из глобальных, затрагивающих все страны, представляющая социальную угрозу для жизни людей. В данной статье рассмотрены причины возникновения ожирения, распространенность данной проблемы и заболевания, к которым приводит экзогенно-конституциональное ожирение. Представлены результаты исследования качества жизни больных с экзогенно-конституциональным ожирением. Выявлено, что профилактика ожирения является одним из основополагающих принципов улучшения здоровья нашего общества, так как основная причина высокой смертности тучных людей – это не само ожирение, а его осложнения и тяжелые сопутствующие заболевания.

OBESITY – THE GLOBAL PROBLEM OF MODERN SOCIETY

Rodionova T.I., Tepaeva A.I.

Saratov State Medical University n.a. V.I. Razumovsky, Saratov, e-mail: rodionova777@mail.ru

Problem of exogenous-constitutional obesity became one of the global. It involves all countries and constitutes a menace for human lives. The causes of derivation of the obesity, prevalence of this problem, and diseases which are result in exogenous-constitutional obesity are reviewed in this article. Here represented results of exogenousconstitutional obesity patient's life quality research. Revealed, that obesity prophylaxis is one of the basics principals of the improvement of our society health, because the main reason of a high mortality in men of corpulent habit – is not the obesity itself, but complications of it and severe associated diseases.

РАЗРАБОТКА РАСТИТЕЛЬНОЙ КОМПЛЕКСНОЙ ПИЩЕВОЙ СИСТЕМЫ НА ОСНОВЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗАРОДЫШЕЙ ПШЕНИЦЫ СБАЛАНСИРОВАННОГО ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА

Родионова Н.С., Алексеева Т.В., Попова Н.Н., Попов Е.С., Калгина Ю.О.

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

Проведены исследования химического состава продуктов комплексной переработки зародышей пшеницы – жмыха и масла. В работе использовали жмых, полученный из зародышей пшеницы, путем механического прессования. Разработана растительная комплексная пищевая система