

ИТОГИ СЕЛЕКЦИИ СМОРОДИНЫ ЗОЛОТИСТОЙ НА ЮГЕ СРЕДНЕРУССКОЙ ВОЗВЫШЕННОСТИ.

**Сорокопудов В.Н., Литвинова Л.С., Соловьева А.Е.,
Бурменко Ю.В., Сорокопудова О.А., Щербаков А.Н.**

Белгородский государственный национальный исследовательский университет
sorokopudov@bsu.edu.ru, burmenko@bsu.edu.ru

Селекция смородины золотистой направлена на выведение самоплодных, урожайных, крупноплодных сортов с одномерными, нерастрескивающимися и не осыпающимися ягодами. Вкусовые достоинства ягод должны сочетаться с высоким содержанием биологически активных веществ. Необходимы сорта разных сроков созревания с высоким коэффициентом размножения. В статье приведены итоги многолетней работы авторов по изучению дикорастущих популяций смородины золотистой в условиях юга европейской части России. Показано развитие научных основ селекции культуры в условиях Белгородской области, где впервые создан генофонд культуры в условиях Центрального Черноземья из которого созданы новые сорта с комплексом хозяйственно-ценных признаков и выделены перспективные формы. Особую ценность представляют бессемянные формы для использования в диетическом питании и для перерабатывающей промышленности. Дана краткая хозяйственно - биологическая характеристика отборных форм.

RESULTS OF SELECTION OF THE CURRANT GOLDEN IN THE SOUTH OF CENTRAL RUSSIAN UPLAND

**Sorokopudov V.N., Litvinova L.S., Solovyeva A.E., Burmenko Yu.V.,
Sorokopudova O.A., Scherbakov A.N.**

Belgorod state national research university, sorokopudov@bsu.edu.ru, burmenko@bsu.edu.ru

Selection of a currant golden is directed on removal of samoplodny, productive, krupnoplodny varieties with one-dimensional, not fissuring and not being showered berries. Flavoring advantages of berries should be combined with the high content of biologically active substances. Grades of different terms of maturing with high factor of reproduction are necessary. Results of long-term work of authors are given in article on studying of wild-growing populations of a currant golden in the conditions of the South of the European part of Russia. Development of scientific bases of selection of culture in the conditions of the Belgorod region where the culture genofund in the conditions of the Central Chernozem region from which for the first time is created is shown new grades with a complex of economic and valuable signs are created and perspective forms are allocated. Special value is represented by seedless forms for use in a dietary food and for processing industry. It is given short hozyaystvenno - the biological characteristic of perfect forms.

БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ЯКУТСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Степанов К.М.¹, Лебедева У.М.¹, Елисеева Л.И.²

1 НИИ здоровья ФГАО ВПО «Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова»,
Якутск, e-mail: Stenko07@mail.ru;

2 ГБОУ Республики Саха (Якутия) «Якутский сельскохозяйственный техникум», Якутск,
e-mail: eliseeva401@mail.ru

По результатам исследований разработаны безотходные, ресурсосберегающие технологии производства национальных кисломолочных продуктов нового поколения на молочной основе с заданными биохимическими свойствами. Изучены биохимические и микробиологические основы производства национальных молочных продуктов нового поколения, на примере производства продукта «Гар», получены новые данные их пищевой и диетической ценности. Разработанные якутские национальные молочные продукты являются отдельной продукцией, не имеющей аналогов в России, что подтверж-

дено получением патентов на изобретения. Внедрение данных технологий не требует дополнительных затрат в их производстве, наоборот увеличивает процент безотходного использования вторичного молочного сырья, высокое их качество достигается за счет использования живых биокультур, добавления естественных наполнителей (съедобных трав, ягод, плодово-овощных порошков).

BIOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL BASES OF PRODUCTION OF THE YAKUT NATIONAL SOUR-MILK PRODUCTS OF NEW GENERATION

Stepanov K.M.¹, Lebedeva U.M.¹, Yeliseyeva L.I.²

1 NII of health of FGAO VPO «North East federal university n.a. M.K. Ammosov», Yakutsk,
e-mail: Stenko07@mail.ru;

2 GBOU of the Republic of Sakha (Yakutia) «Yakut agricultural technical school», Yautsk,
e-mail: eliseeva401@mail.ru

By results of NIR waste-free, resource-saving production technologies of national sour-milk products of new generation on a dairy basis with the set biochemical properties are developed. Biochemical and microbiological bases of production of national dairy products of new generation, on the example of production of a product «Tar» are studied, new data of their nutrition and dietary value are obtained. The developed Yakut national dairy products are the separate production which doesn't have analogs in Russia that is confirmed with obtaining patents for inventions. Introduction of these technologies doesn't demand additional expenses in their production, on the contrary increases percent of waste-free use of secondary dairy raw materials, their high quality is reached due to use of live biocultures, addition of natural fillers (edible herbs, berries, fruit and vegetable powders).

ТОКСИКОЛОГИЧЕСКАЯ И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БАД «ЯГЕЛЬ ДЕТОКС»

Степанова А.В., Аньшакова В.В.

1 ФГАОУ ВПО «Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова»,
Якутск, Россия (677000, Якутск, ул. Кулаковского, 46),
e-mail: biotexnologii@bk.ru

Проведены санитарно – химические, микробиологические и токсикологические испытания - определение безопасности и потенциальных токсических эффектов биопрепарата «Ягель Детокс». В ходе прижизненной фазы исследования у животных регистрировались клинические признаки возможной интоксикации, вес тела, потребление корма. По результатам токсикологического исследования признаков интоксикации организма животных не отмечено, случаи летальных исходов отсутствовали. Статистически значимых различий между животными, получавшими тестируемые препараты и контрольными животными, получавшими физиологический раствор, по массе тела и ее приросту ни у самцов, ни у самок выявлено не было. После введения тестируемых препаратов у мышей не наблюдалось выраженных изменений биохимических показателей сыворотки крови, которые могли бы свидетельствовать о токсических изменениях во внутренних органах.

TOXICOLOGICAL AND HYGIENIC STUDIES OF FOOD SUPPLEMENT «YAGEL DETOX»

Stepanova A.V., Anshakova V.V.

North-Eastern Federal University, Yakutsk, Russia (677000, Yakutsk, Kulakovskogo st. 46.)
e-mail: biotexnologii@bk.ru

Sanitary-chemical, microbiological and toxicological tests are carried out for determination of product safety and potential toxic effects of bioproduct «Yagel detox». During clinical research phase