

проведенного исследования предложили основные направления, которые позволят повысить эффективность системы продовольственного обеспечения населения региона, что представляет практический интерес для оптимизации уровня продовольственного самообеспечения. В результате это повысит конкурентоспособность товаров местного производства, улучшит качество продукции и обеспечит выход на продовольственные рынки других регионов.

ASSESSMENT OF LEVEL OF FOOD SELF-SUFFICIENCY OF THE REGION

Tribushinina O.S.¹, Kurkina N.R.²

¹ Ruzaevka machine building institute of Mordovia State University, Ruzaevka, Russia
(431440, Ruzaevka, street Lenina, 93), e-mail: ostlesy@gmail.com

² Samara state Railway university (branch in Ruzaevka), e-mail: nadezhda.kurkina@rambler.ru

In article the role of food supply of the population of the region is revealed. Relevance of this article doesn't raise doubts as in modern conditions there is a real need for regions optimum providing with consumer goods of local production. Results of the carried-out analysis of level of self-reliance of the Republic of Mordovia by products of own production are presented. Within the scientific article it is taped that the surveyed region almost completely provides itself with the food, besides, the republic realizes produced food production outside the region. Authors offered the main directions of rising of effectiveness of food supply system of the region, representing practical interest for optimization of level of food self-sufficiency of the Republic of Mordovia on main types of the food. The work in these directions will let provide the most part of population of the Republic of Mordovia with products of high quality and will give an opportunity to compete with other companies of food productions, which have already had their place in food market.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ДИНАМИКИ СОДЕРЖАНИЯ ПЛАСТИДНЫХ ПИГМЕНТОВ В ЛИСТЬЯХ ЧАЙНОГО РАСТЕНИЯ

Турманидзе Н.М., Долидзе К.Г.

Батумский государственный университет им. Шота Руставели, Батуми, e-mail: info@bsu.edu.ge

Работа посвящается изучению изменений пластидных пигментов в листьях некоторых форм чайного растения. Объектами исследования были светло-зеленые, темно-зеленые и антоциановые диплоидные формы ($2n = 30$) сортов чая Колхида и Кимынь и их тетраплоидные аналоги ($4n = 60$). Исследованиями установлено, что по возрасту листа возрастает содержание зеленых пигментов, а желтых – уменьшается. Содержание хлорофилла «а» больше в формах Колхида, чем в формах Кимынь. А в сентябре его содержание самое высокое в листьях полиплоидных форм. По содержанию хлорофилла «б» выделенные формы обоих сортов ранжируются в следующем уменьшенном порядке: темно-зеленые – светло-зеленые – антоциановые. Соотношение хлорофиллов «а» и «б» („а”/„б”) меняется в зависимости от возраста листа и сортового происхождения. Соотношение содержания хлорофиллов с каротиноидами особенно высокое в формах сорта Колхида. По этим показателям наилучшими являются формы с антоциановыми и светло-зелеными листьями. Знание динамики содержания пластидных пигментов в различных формах сортов чая дает возможность отбирать интересные формы с генетической и селекционной точек зрения.

THE RESULTS OF STUDYING THE DYNAMICS OF THE CONTENT OF PLASTID PIGMENTS IN THE LEAVES OF THE TEA PLANT

Turmanidze N.M., Dolidze K.G.

Batumi Shota Rustaveli State University, Batumi, e-mail: info@bsu.edu.ge

The work is dedicated to the study of plastid pigments changes in some tea leaves. For the main object of the study were used light green and dark green of Kolkheti and Kimyn forms ($2n = 30$) and their polyploidy analogies ($4n = 60$). From the research there was established the fact that the green pigment content increases,

whilst the yellow one decreases. The content of chlorophyll «a» is much more in Kolkheti forms. In September the Kimyns content is the most in polyploidy forms. The content of Chlorophyll «b» in both forms place itself in the following sequence: dark green- light green. In July when the leaf age is 2,5 months, «a» and «b» chlorophyll correlation («a»/«b») is too high for all forms and varieties of Kolkheti anthocyanin forms Kimyn and exceeds the level set for C3-plants. This correlation gradually decreases as the leaf age increases and sets in the norms of C3 plant. And in September, when the leaves reach the age of 6 months, both varieties form contains the following: anthocyanin – polyploid – dark green – light green. The correlation of chlorophyll «a» and «b» change according to the leaf age and race. The correlation of chlorophyll and charotynoid is especially high in Kolkheti forms. According to this indicator, the best are the light green leaves. The knowledge of plastid pigment content dynamics of tea different forms gives us an interesting possibility of choosing selective forms.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ЭКСТРУЗИОННЫХ ПРОДУКТОВ

Чаплинский В.В., Игнатова Н.А., Тошев А.Д., Лукин А.А.

ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет), Институт экономики, торговли и технологий, г. Челябинск, Россия, e-mail: fpt_09@mail.ru

Разработана рецептура готовых завтраков с добавлением гречневой и рисовой круп, а также цветочной пыльцы с целью улучшения потребительских свойств, повышения биологической и пищевой ценности экструдатов. Рассмотрены рациональные режимы процесса экструзионной технологии. Выявлены закономерности производства экструдированных кукурузных хлопьев, разработана рациональная технология производства готовых завтраков и составлена ресурсосберегающая рецептура. Получен продукт с высокой пищевой ценностью, обладающий хорошими потребительскими свойствами, отличительной особенностью которого является наличие в составе повышенного содержания белка и важного для успешного функционирования организма человека минерального вещества – кальция. Полученные многокомпонентные хлопья можно рекомендовать для ежедневного употребления. Данная технология имеет большие перспективы, в частности, для производства продуктов сбалансированного состава или специального назначения.

IMPROVING THE TECHNOLOGY OF EXTRUSION PRODUCTS

Chaplinsky V.V., Ignatova N.A., Toshev A.D., Lukin A.A.

South Ural State University (National Research University), Institute of Economy, Trade and Technology, Chelyabinsk, Russia, e-mail: fpt_09@mail.ru

Developed a formulation of breakfast with the addition of buckwheat and rice groats and pollen to improve consumer properties, increasing the biological and nutritional value of extrudates. Consider the rational parameters of the process of extrusion technology. The regularities of the production of extruded cereals, developed a rational technology of breakfast cereal and compiled resource-saving recipes. The resulting product with high nutritional value with a good application properties, the distinguishing feature is the presence in the high content of protein and important for the successful functioning of the human body minerals - calcium. The resulting multi-flakes can be recommended for daily use. This technology holds great promise, in particular, for producing products properties of balanced or special purpose computer.

ЕСТЕСТВЕННЫЕ ЗАПАСЫ ОСНОВНЫХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ СЕВЕРО-ВОСТОЧНОГО ТЯНЬ-ШАНЯ

Шалпыков К.Т.

Инновационный центр фитотехнологий Национальной Академии наук Кыргызской Республик, Бишкек, Кыргызская республика (720071, Бишкек, проспект Чуй, 267), e-mail: alhor6464@mail.ru

В работе представлены результаты исследования по выявлению сырьевых запасов основных видов лекарственных растений в Северо-восточного Тянь-Шаня, в частности: термописа туркестанского - *Thermopsis turkestanica*, солодки уральской - *Glycyrriza uralensis*, борца белоустого - *Aconitum leucostomum*, чемерицы Лобеля – *Veratrum Lobelianum*, гармалы обыкновенной - *Peganum harmala* – пер-