

называются в следующей последовательности: наличие современного оборудования и разнообразного ассортимента стоматологических материалов, обучение персонала, возможность работы « в четыре руки», оснащённость современными обезболивающими технологиями, оперативное техническое обслуживание оборудования и др.

Наиболее хорошей медицинскими работниками признаётся обеспеченность стоматологических учреждений обезболивающими технологиями ( 68%), дезсредствами и стерилизационным оборудованием (63,2%), расходными стоматологическими материалами (32,8%). Низкий уровень отмечен в снабжении мелким инструментарием и одноразовыми стоматологическими приспособлениями ( 20,6% и 18,2% соответственно). Обеспечение оборудованием расценено как среднее в большинстве (73,6%) ответов, как и общий уровень материально-технической базы (72,9% ответов). Высокой оценки общее материально-техническое обеспечение удостоили лишь 12,1% респондентов, а низкой 13%.

Однако положительная динамика в оценках несомненна. На вопрос о том, как за последние три года в учреждении изменилось положение дел по наиболее важным проблемам, получены следующие ответы. По позициям квалификация персонала и качество оказания помощи улучшение назвали 74,1% и 74,5% респондентов, по оценке материально-технической базы, -..инфекционному контролю и культуре обслуживания таким критерием воспользовались от 64% до 63,6% медицинских работников. Не претерпели изменений или даже ухудшились позиции обеспеченности расходными материалами { 30,8% и 11,3% ответов) и организация лечебного процесса (47,4% и 1,6% ответов).

Таким образом, реформы, происходящие в стоматологии, по мнению медицинских работников, прежде всего влияют на качество лечения пациентов и способствуют повышению квалификации персонала, кроме того, существенно повышают культуру обслуживания и инфекционный контроль, влияют на улучшение материально-технической базы.

### **Оценка эффективности применения вторичных рыбоперерабатывающих ресурсов**

**Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, И.Н.Толпыгина, В.В.Батищев**

Воронежская государственная технологическая академия

Как известно, рыбопродукты составляют 20 % в общем балансе потребления в России животных белков, включая мясо, птицу, молоко и т. д. и являются одной из составляющих продовольственной безопасности страны.

В 2000 году потребление рыбной продукции в стране составило в среднем 10 кг на человека при норме 28 кг. В 2001 году Россия произвела 140 тыс. тонн живой рыбы, что на 20,1 % больше, чем в предыдущем году, 178 тыс. тонн охлажденной рыбы (на 0,5 % больше) и 1,8 тыс. тонн моро-

женой рыбы (на 2,2 % больше) (1). Рыбные хозяйства, входящие в Мосрыбхоз, ежегодно поставляют в столицу около 3 тыс. тонн свежей рыбы, тогда как имеют реальную возможность производить 7 тыс. тонн. В настоящее время основными объектами промысла в Дальневосточном бассейне являются минтай, треска и сельдь; в Северном бассейне – пикша и путассу; в Западном – ставрида, скумбрия, в Каспийском – килька.

В силу известного дефицита животных белков в пищевых и кормовых рационах важной научно-практической задачей является максимальное и рациональное использование всех имеющихся ресурсов, включая вторичные продукты переработки.

Скумбрия – рыба, которая прочно вошла в потребительский рынок и пользуется большой популярностью среди населения. Ассортимент продуктов из нее может быть значительно расширен на базе полной информации о химическом составе, пищевой и биологической ценности всех ее составных частей.

Проведенные нами исследования показали, что вторичные продукты переработки скумбрии атлантической представляют реальную перспективу использования при производстве пищевых продуктов.

Об эффективности использования отходов переработки скумбрии для производства новых видов продуктов можно судить по общему химическому составу различных частей тушки после разделки.

В последние годы, в связи с изменением структуры питания населения, преобладанием в рационе хлеба и блюд из круп, международные организации, курирующие вопросы здравоохранения, все чаще бьют тревогу о дефиците жизненно важных компонентов в суточном рационе человека. Особую роль отводят обогащению продуктов питания кальцием (2), как микроэлементу, который уменьшает проницаемость сосудов, оказывает противовоспалительное действие, снижает повышенную чувствительность к аллергенам, усиливает профилактические свойства продуктов, способствует выведению из организма стронция. Кальций составляет основу костной ткани, активизирует деятельность ряда важных ферментов, участвует в поддержании ионного равновесия в организме, влияет на процессы, происходящие в нервно – мышечной и сердечно – сосудистой системах.

Потребность в кальции для взрослых людей составляет 800 мг в день (2). На рисунке 1 представлены результаты определения массового содержания кальция в продуктах разделки скумбрии. Анализ полученных данных показывает, что больше всего кальция содержат плавники скумбрии атлантической (20500 мк/кг) и плавники путассу (20500 мк/кг). Поэтому, рациональное использование вторичных рыбоперерабатывающих ресурсов с большим содержанием кальция, позволит расширить ассорти-

мент рыбных продуктов, адаптированных к запросам физиологических и социальных групп потребителей.

Таким образом, оценка общего химического состава и анализ отдельных компонентов вторичных продуктов при разделке рыб показали, что они являются уникальными источниками функциональных или биологически активных соединений, которые могут быть использованы в качестве ингредиентов пищевых добавок в составе лечебного и профилактического питания.

Литература

1. Потребление рыбы в РФ стабильно // Российский продовольственный рынок. - 2001. - № 3. - с. 64.
2. Бессмертная И.А., Лысова А.С. Использование рыбного наполнителя в лечебно – профилактических целях / Материалы научно – технической конференции (часть 4), Калининград, КГТУ. – 2000. – 350 с.

**Рисунок 1 - Содержание кальция в исследуемых образцах различных видов рыб, мг/кг**

