щей водой, или белый кристаллический порошок - стевиозид), что позволит создать новые виды мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического питания.

На основании проведенной работы разработана нормативная документация но новые виды продуктов с полной заменой сахара по рецептуре, которые можно рекомендовать для употребления в пищу людям страдающим диабетом.

Работа представлена на конференцию студентов и молодых ученых с международным участием «Международный форум молодых ученых и студентов», г. Анталия, Турция, 17-24 августа 2004 г.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫСОКОБЕЛКОВОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ

Михайлов В.А., Вершинина О.Л.,
Росляков Ю.Ф., Гончар В.В.
Кубанский государственный технологический университет, Краснодар

Массовые обследования населения, проводимые Институтом питания Российской Академии медицинских наук в различных регионах страны, свидетельствуют о существенных отклонениях рациона питания населения от рекомендуемых норм, что крайне отрицательно сказывается на здоровье людей, снижает иммунитет организма человека. К числу наиболее распространенных и опасных для здоровья нарушений питания относится повсеместный и глубокий дефицит витаминов, минеральных веществ и белка.

Дефицит белка в питании населения сегодня составляет в среднем 26 %, недостаток его ожидается и в будущем. Это является серьезной причиной для разработки научно обоснованных способов получения и рационального использования белков растительного происхождения из традиционного и нетрадиционного сырья для создания пищевых добавок повышенной пищевой и биологической ценности, получаемых при переработке растительного сырья.

Ежедневное, повсеместное потребление хлеба позволяет считать его одним из важнейших продуктов питания, пищевая ценность которого представляет первостепенное значение для питания населения.

Однако хлеб имеет невысокое содержание белков и их пониженную биологическую эффективность, что в значительной мере определяется недостаточной сбалансированностью аминокислотного состава белков в количественном и качественном отношении. В связи с этим, перспективным направлением является повышение пищевой ценности хлеба путем применения белковосодержа-щих продуктов растительного происхождения.

В качестве объекта развития этого направления перспективным является высокобелковое масличное сырье - арахис.

В семенах арахиса содержится большое количество растворимых белков хорошо усвояемых организмом. Белки арахиса богаты незаменимыми аминокислотами. В семенах арахиса содержатся также витамины, в частности витамины группы В.

Применение в качестве пищевой добавки натурального нетрадиционного растительного сырья в хлебопекарной промышленности позволит не только повысить пищевую ценность и расширить ассортимент хлебобулочных изделий, но и придать им функциональные свойства.

С учетом вышеизложенного, представляется актуальным изучение возможности и целесообразности создания технологий производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой и биологической ценности с использованием высокобелковых продуктов растительного происхождения, а также совершенствование оборудования для их производства.

Работа представлена на конференцию студентов и молодых ученых с международным участием «Международный форум молодых ученых и студентов», г. Анталия, Турция, 17-24 августа 2004 г.

ОСНОВНЫЕ ПУТИ СНИЖЕНИЯ ЛЕТУЧИХ КОМПОНЕНТОВ ЛАКОКРАСОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Павлов И.А.
Чебоксарский институт (филиал) Московского государственного открытого университета, (ЧИ МГОУ)

В настоящее время до 80% всех защитных и декоративных покрытий являются лакокрасочными, для получения которых применяют различные смолы: алкидные, фенолоформальдегидные, эпоксидные и др. Для улучшения свойств лакокрасочных покрытий (ЛКП) вводят вспомогательные компоненты: пластификаторы, пигменты, наполнители и др. Подавляющее большинство пленкообразователей требует использования растворителей для нанесения на защищаемую поверхность (подложку): ацетона, бензола, ксилола, сольвента, скипидара, уайт-спирита и др. Лакокрасочные материалы (ЛКМ) «богаты» по своему составу, безграничны по своему применению: в машиностроении, промышленном и гражданском строительстве, быту, при ремонте машин и оборудования.

В связи с этим существует постоянный риск загрязнения окружающей среды: атмосферного воздуха, водных объектов, воздуха рабочей среды и жилых помещений, продуктов питания и т.д. Для организма человека такое разнообразие химических веществ и их соединений имеет неравноценное значение. Одни индифферентны, т.е. безразличны для организма, а другие являются антропогенными химическими факторами (вредными веществами). В частности, предельно-допустимая концентрация (ПДК) формальдегида составляет всего 0,5 мг/м^3 и в соответствии с ГОСТ 12.1.005-88 относится к 2 классу, т.е. является высокоопасным веществом с остронаправленным действием, требующим автоматического контроля за его содержанием в воздухе, а также веществом, способным вызывать аллергические заболевания в производственных условиях [1].

Сохранение здоровья человека в условиях применения ЛКМ является важной жизненной задачей. Необходимо отметить два основных метода в реше-