нальными свойствами и позволяет расширить ассортимент хлебобулочных изделий лечебно-профилактического назначения.

В проведении исследований принимала участие Санина Т. В.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Пащенко Л. П.
ГОУ ВПО Воронежская государственная технологическая академия, Воронеж, Россия

Современные тенденции в области производства продуктов питания связаны с расширением ассортимента функциональных продуктов, способствующих коррекции здоровья за счет нормализующего воздействия на организм человека с учетом его профессии, физиологического состояния, пола, внешних факторов. Основные пути в части улучшения качества продуктов питания определены программой «Концепция государственной политики в области здорового питания», одобренной постановлением Правительства РФ от 10.08.1998 г. № 917 до 2005 г.

Организм человека ощущает дефицит белков, достигающий 15–20 % от рекомендуемых норм, витаминов, в том числе группы В, микроэлементов, в частности, селена, ненасыщенных жирных кислот, незаменимых аминокислот.

При недостатке вышеуказанных микронутриентов наблюдаются изменения морфологии в клетках костного мозга, нарушения процессов кровообразования, а хронический недостаток этих веществ ведет к глубоким нарушениям функции печени, вызывая развитие ее жировой инфильтрации.

В России проблема дефицита эссенциальных нутриентов усугубляется участившимися экстремальными ситуациями, наличием значительного количества территориальных зон экологического риска, техногенных и природно-климатических катастроф, повышенного нервно-эмоционального напряжения, характерного для современной жизни, а также снижением покупательской способности большей части населения.

Сегодня эффективно используются 7 групп функциональных ингредиентов: пищевые волокна, витамины (C, D, гр. B), минеральные вещества (Ca, Fe), липиды, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты, антиоксиданты (β-каротин, токоферолы), олигосахариды; некоторые виды полезных микроорганизмов (молочнокислые бактерии).

Хлебобулочные изделия занимают особое положение в питании населения России. Эти продукты входят в ежедневный пищевой рацион подавляющего большинства потребителей, являясь одним из основных источников энергии и пищевых веществ. Продукция, изготовленная по традиционной рецептуре, обеспечивает потребности человека в белках на 25-30 %, в углеводах - на 30-40 %, в витаминах, минеральных веществах и пищевых волокнах – на 20-25 %, а значит, пищевой и биологической ценности именно этих продуктов следует уделять особое внимание.

Один из возможных путей улучшения структуры питания населения страны – использование при производстве хлебобулочных изделий нетрадиционных для хлебопечения культур, содержащих значительное количество легкоусвояемого белка, витаминов и минеральных веществ (амаранта, кунжута, люпина, нута, фасоли, семян масличного льна, овса, сахарной свеклы, пастернака, расторопши и др.).

В Воронежской государственной технологической академии активно проводятся исследования по применению новых перспективных источников, обогащенных белками, витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами и другими эссенциальными компонентами в технологии хлебобулочных изделий.

Хлеб в нашей стране всегда являлся важнейшим продуктом питания. Хлеб связывает прошлое настоящее и будущее, хлеб повседневен и не заменим. «Наш хлеб – это жизнь, а мы звенья вечной, никогда не прекращающейся жизни, звенья великой цепи, именуемой человечеством. Мы поддерживаем эту цепь, не даем ей упасть. Сегодня мы создаем хлеб и пишем о хлебе, но завтра мы уйдем, и нашу цепь продолжат другие», - сказал В. А. Патт, человек, посвятивший свою жизнь хлебу. Ему же посвящают свою жизнь ведущие ученые России – А. П. Косован, Р. Д. Поландова, М. И. Пучкова, Г. Ф. Дремучева, А. П. Нечаев, Л. П. Пащенко, Г.О. Магомедов, Ю. Ф. Росляков и многие другие, верные своей профессии ученые.

КЕРАМИЧЕСКИЕ И СТЕКЛОКРИСТАЛЛИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ СТОМАТОЛОГИИ

Хабас Т.А., Кулинич Е.А.
Томский политехнический университет Томск, Россия

Прогресс в области медицинского материаловедения обусловлен разработкой новых биосовместимых керамических и стеклокристаллических материалов, которые применяются в медицине как для изготовления имплантатов, так и в качестве конструкционных материалов в стоматологии. Керамика является практически единственным материалом, не вызывающим аллергическую реакцию. Для изготовления металлокерамических коронок в стоматологии традиционно применяется стеклокристаллический материал на основе полевого шпата с введением различных оксидов в качестве модифицирующих добавок. В то же время, для целей имплантации в настоящее