

Альтан (кровоспинний засіб).[5]

Список використаної літератури:

1. Зефиров Н. С., Кулов Н. Н. и др. Химическая энциклопедия. М.: Научное издательство «Большая российская энциклопедия», 1995. Т. 4. С. 493-494.
2. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навч. посібник.- Львів: Центр Європи, 2009. - 836 с. ISBN 978-966-7022-83-9 (с. 249 - 250).
3. Сарафанова Л. А. Пищевые добавки: Энциклопедия. 2-е изд., испр. и доп. СПб: ГИОРД, 2004. 808 с. (с. 588 - 590).
4. E181. [E181 Барвники.]. режим доступу: https://chemiday.com/uk/food_additive/7-1-0-133.
5. Танины. [Портал здорового питания]. режим доступу: <http://foodandhealth.ru/komponenty-pitaniya/taniny/>.
6. Танин в чае, воздействие на организм. [Чаепедия]. режим доступу: https://chaepedia.com/tea_article/263-1-tanin-v-chae-vozdeystvie-na-organizm.html.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ БІЛКА У БОРОШНИСТИХ ПРОДУКТАХ

Дмитрик М.В.,

здобувач вищої освіти ступеня магістр

Петрук Г.Д.,

кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії і методики навчання хімії
Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського

Макаронные изделия характеризуются низким содержанием белковых веществ. Пищевая ценность макаронных изделий обусловлена качеством муки и характеризуется химическим составом, усваиванием и биологической ценностью белков, энергетической ценностью и органолептическими свойствами.

Pasta products are characterized by low protein content. Nutritional value of pasta is due to the quality of flour and is characterized by chemical composition, digestibility and biological value of proteins, energy value and organoleptic properties.

Борошністі продукти посідають одне із провідних місць у потребі людини. Таке їх значення зумовлено високою поживною цінністю. При оцінці продуктів і всього раціону враховують не тільки кількість білка, що в них міститься, але і його якість[1].

Біологічну цінність білків оцінюють хімічними, біохімічними та біологічними методами. Принцип методу визначення білкових фракцій полягає у вилученні білків різними розчинами (сольовими, лужними і спиртовими)[2].

Метою роботи є визначення доцільності обраних методів дослідження, за якими можна виявити білкові речовини; встановлення можливих змін у

просторовій структурі білкових речовин борошняного тіста та клейковини із застосуванням різних препаратів.

Отже, використання методів визначення білкових речовин у продуктах має велике значення у сучасному житті. Хоча й ці методи є досить трудомісткі і не завжди точні, але дають можливість дізнатися про концентрацію білків у різних біологічних об'єктах[2].

Проаналізувавши останні джерела і публікації можна зробити висновок, що науковці давно працюють над вирішенням проблеми збагачення макаронних виробів білком. Макаронні вироби поряд з крупою займають вагоме місце в раціоні харчування людини. Вони являють собою висушене пшеничне тісто у формі трубочок, ниток, стрічок і різних фігурок. Готові до вживання макаронні вироби мають високі органолептичні властивості – добрий смак, приємний зовнішній вигляд.

Завдяки своїм високим споживним та харчовим властивостям, макаронні вироби мають значну частку на світовому та вітчизняному ринках. Харчова цінність макаронних виробів обумовлена якістю борошна, збагачувачів і характеризується хімічним складом, засвоюванням та біологічною цінністю білків, енергетичною цінністю і органолептичними властивостями.

Макаронні вироби характеризуються низьким вмістом білкових речовин. Використання збагачувачів дозволяє підвищити їх кількість на 0,9-1,1 %. Хоча білки макаронних виробів належать до повноцінних, до складу їх входить мало таких незамінних амінокислот, як лізин, метіонін і триптофан . Білки макаронних виробів засвоюються на 85 %[3]. Механізм дії таких добавок достеменно встановлений. Доведено, що деякі окисники покращують реологічні властивості тіста і не впливають на білкові речовини борошна, інші – безпосередньо взаємодіють з білковими речовинами, ущільнюючи їх структуру, за рахунок чого і виявляється позитивний ефект. Також встановлено, що обробка слабого пшеничного борошна озono-повітряною сумішшю дозволяє значно збільшити його силу. Багато дослідників вважають, що сила борошна головним чином обумовлена станом її білково-протеїназного комплексу, а саме – якістю клейковини. Протеолітичні процеси, що відбуваються в тісті під час технологічної обробки, мають позитивний вплив на якість борошняних виробів. Доведено, що озонування слабого пшеничного борошна є ефективним способом покращення його технологічних властивостей. Застосування такої обробки дозволяє покращити пружні властивості клейковини та зменшити деструкцію білкових речовин у тісті з борошна з високою протеолітичною активністю[4].

Однак питання про зв'язок конформаційної структури запасних білків з проявом пружно-еластичних і в'язко-пластичних властивостей клейковини вивчено недостатньо. Не відпрацьовано єдиної думки про субмікроскопічну структуру білкових утворень клейковини. Встановленню причин, від яких залежать структурно-механічні властивості клейковинних білків (пружність, розтяжність, еластичність, зв'язаність), присвячено значну кількість фундаментальних і науково-практичних досліджень[1].

Список використаних джерел:

1. Денисенко Т. М. Борошняні кондитерські вироби підвищеної біологічної цінності // Вісник КНТЕУ. Спецвипуск наукових робіт молодих вчених. – 2005. – № 3. – с. 181
2. Контроль якостей продукції фізико-хімічними методами. Борошняні кондитерські вироби: практ. рук. /О.Д. Скуратовська. – М: Делі принт, 2001. – 141 с.
3. Харчова хімія: учеб. изд. /А.П. Нечаєв, С.Є. Траубенберг, А. А Кочеткова [И др.]. – СПб : ГИОРД, 2001. – 592 с.
4. Шевченко О. Від чого виникають колізії між клейковиною і білком з огляду на новий ДСТУ на пшеницю [Текст] / О. Шевченко, Л. Турченко, О. Малеончук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. - 2005. - № 11(12). – С. 4-7.

ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ГРУНТОВОЇ ТЕПЛИЦІ НА БАЗІ ТВАРИННИЦЬКОЇ ФЕРМИ ТА ВИРОЩУВАННЯ ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Дубовий В.І.

доктор сільськогосподарських наук, професор,
завідувач кафедри загальної екології ЖНАЕУ

Кардаш Д.М., студентка НПУ ім. Драгоманова (м. Київ)

Показано, что на базе животноводческой фермы становится возможным создание грунтовой теплицы, применив оригинальные технологические решения и агротехнические приемы. Свето-температурные условия в теплице имеют особенности благодаря которым удлиняется вегетационный период овощных культур. Выращена экологически безопасная продукция огурца и томата.

Ключевые слова: теплица, грунт, пленка, освещение, температура, огурец, томат.

It is illustrated that it is possible to create deep greenhouse on the base of livestock farm using creatively different solutions and agricultural methods. Light and temperature conditions in the greenhouse have the peculiarities due to which vegetation period of vegetable crops is extended. Such conditions favour the cultivation of environmentally safe tomatoes and cucumbers.

Key words: greenhouse, soil, film, light, temperature, cucumber, tomato.

Тепличне овочівництво відноситься до порівняно наукоємкого, складного і високо інтенсивного індустріального сектору агропромислового комплексу України, основне завдання якого забезпечувати виробництво ранніх овочевих та салатних культур у осінньо-зимово-весняні періоди.

Ця галузь об'єднує знання щодо біологічних особливостей конкретної рослини та створення їй належних штучних умов, які б задовольняли її оптимальний ріст та розвиток.