

тогенеза и в условиях действия геропротекторов / М.В. Козак // Автореф. дисс. ... докт. биол. наук. – Астрахань: Астраханский государственный университет, 2010. – 36 с.

5. Лабораторные методы диагностики: учебное пособие / авт.-сост. Я.М. Вахрушев, Е.Ю. Шкатова. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 96 с. – (Медицина).

ВИДОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПОПЕРЕЧНОЙ ОБОДОЧНОЙ КИШКИ У ДЕГУ

Петренко Е.В.

НГУФК им. П.Ф. Лесгафта, Санкт-Петербург,
e-mail: deptanatomy@hotmail.com

Анатомия поперечной ободочной кишки у дегу (ПОК-Д) в литературе до последних лет не была описана. В.М.Петренко (2014) впервые подробно описал ее форму и топографию, их видовые особенности, но количественные показатели представил недостаточно, что ограничивает возможности анатомического сопоставления с ПОК других животных, в т.ч. крысы и морской свинки (К, МС). С этой целью я выполнила работу на 10 Д обоего пола в возрасте 3 мес, фиксированных в 10% растворе нейтрального формалина, путем послыоного препарирования и фотографирования органов брюшной полости. Д, К и МС, их органы отличаются разными абсолютными размерами. В.М. Петренко рекомендует использовать в подобных случаях относительные показатели. Я сравнила ПОК изученных животных, прежде всего основную форму органа, количество, форму и положение его петель.

Видовые особенности формы ПОК грызунов я выразила такими формулами:

1) у К – короткая и почти прямая, подвешена на короткой брыжейке к головке и телу поджелудочной железы, под (каудальнее) началом двенадцатиперстной кишки и пилорической частью желудка, полого спускается к краниальному полюсу левой почки;

2) у МС – одна широкая петля (I вариант) или до пяти небольших петель (II вариант – крупнее левая доля печени), в т.ч. две вентральные или правые петли, краниальная и каудальная, лежат между пилорической частью желудка и краниальной петлей двенадцатиперстной кишки (краниально) и слепой кишкой (каудально), и три дорсальные, левые петли находятся около левой почки;

3) у Д – самая короткая среди отделов ободочной кишки, имеет вид дуги и проходит справа налево, под краниальной частью двенадцатиперстной кишки (вентрокаудальнее) и большой кривизмой желудка (дорсокаудальнее его пилорической части и тела).

У К при наиболее крупной печени и у Д с наименьшей печенью ПОК полого спускается влево от средней линии и брюшной аорты, около краниального полюса левой почки круто поворачивает каудально и продолжается в нисходящую ободочную кишку. Печень МС занимает среднее положение в данном ряду грызунов. Сходная с К ПОК обнаруживается у МС при I варианте строения, при других вариантах строения ПОК образует до 5 петель, когда печень более крупная (за счет левой доли) – способствует спирализации ПОК?

**«Приоритетные направления развития науки, технологий и техники»,
Нидерланды (Амстердам), 20–26 октября 2016 г.**

Технические науки

МЯГКИЕ СЫРЫ С ФРУКТООЛИГОСАХАРИДАМИ

Махмут Г.Н., Шамбулова Г.Д.,
Бердембетова А.Т.

РГП на ПХВ «Южно-Казахстанский
государственный университет им. М. Ауэзова»,
Шымкент, e-mail: dosanbekgulnara@mail.ru

Питание – это важный рычаг обеспечивающий поддержание здоровья, работоспособности, творческого потенциала нации. Обеспечение здоровья населения страны, приоритетное направление деятельности государства [1].

Традиционно полезным продуктом, являющимся хорошим источником питательных веществ, считается молочные продукты. Поэтому, научно-исследовательская работа, направленная на расширение ассортимента молочных продуктов является актуальной. Среди молочных продуктов широко употребляется мягкие сыры. Особо важным направлением является на только увеличение объемов производства сыра, но

и разработка новых видов сыров для специального питания [2].

В связи с этим целью работы является разработка технологий мягких сыров с функциональными ингредиентами. Для достижения поставленной цели сформулированы следующие задачи: изучить свойства функциональных ингредиентов, используемые в молочной промышленности; выбор и обоснование функциональных ингредиентов; разработка рецептуры и технологию производства мягкого сыра с фруктоолигосахаридами; исследование влияние функциональных ингредиентов на производство мягких сыров.

Материалы и методы исследования. На современном этапе производство сыра является важным направлением молочной промышленности, а мягкий сыр – один из ключевых продуктов в мировой торговле молочными продуктами.

Принцип изготовления мягкого сыра с фруктоолигосахаридами заключается в створаживании молока и отцеживании сыворотки