

Выводы

1. В результате произведенных вычислений нами установлены 4 фактора, которые содержат наибольшую информационную нагрузку при натальной травме шейного отдела позвоночника

2. На базе этих четырех факторов планируется построить вероятностную модель прогноза последствий натальной травмы позвоночника.

Список литературы

1. Ратнер А. Ю. Родовые повреждения спинного мозга у детей. – Казань. 1978.
2. Плеханов Л.А. Перинатальная патология центральной нервной системы и шейного отдела позвоночника (клинико-морфологические аспекты). – Челябинск, 2005.
3. Долгов Ю.А. Статистическое моделирование: учебник для вузов. – 2-е. изд., доп. – Тирасполь: Полиграфист, 2011
4. Дружинин Г.В. Методы оценки и прогнозирования качества. – М.: Радио и связь, 1982.

Химические науки**ИНГРЕДИЕНТНЫЙ
СОСТАВ СОВРЕМЕННЫХ
ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Орлин Н.А., Шиганова Е.А.

*Владимирский государственный университет
им. А.Г. и Н.Г. Столетовых, Владимир,
e-mail: OrNik@mail.ru*

В настоящее время шоколадная продукция одна из самых популярных групп кондитерских изделий. Вопреки занимаемому лидирующему месту в списке сладостей, характеристика столь популярного лакомства весьма спорна. С одной стороны, бытует мнение, что шоколад оказывает положительное воздействие на наш организм, а

с другой, он вреден, поэтому его употребление следует ограничить.

Для оценки степени полезности шоколада и изделий на его основе в лаборатории кафедры химии Владимирского государственного университета были проведены исследования ингредиентного состава шоколадных изделий.

Как известно, основу шоколада составляют какао-бобы. Какао-деревья произрастают во влажном тропическом лесу и начинают плодоносить на 3–4 году. В плодах находятся какао-зерна, содержащие до 55% жирного масла, белковых веществ, а также алкалоиды теобромин и кофеин и ряд других соединений.