

В качестве мер по борьбе с шумом необходимо рекомендовать обязательную буксировку на перроне самолетов, не только идущих на взлет, но и сделавших посадку. Места стоянок самолетов должны быть удалены от жилого района на 3-4 км с устройством между ними специальных ангаров, экранирующих шум, появляющийся при опробовании двигателей. Следует строго запретить взлет самолетов над близко прилегающими к аэропорту жилыми районами, допустим взлет только в сторону, противоположную городу, где нет поблизости населенных пунктов. Наиболее же радикальной мерой по борьбе с авиационным шумом является вынос аэропорта за пределы территории города с созданием в новом районе его расположения гигиенически обоснованной санитарно-защитной зоны, создание малозумящих авиационных двигателей, оснащение старых двигателей шумоподавляющими устройствами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИСТЬЕВ ГРЕЦКОГО ОРЕХА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Ничепуренко В.В., Красина И.Б.

Кубанский государственный технологический университет, Краснодар

Международный опыт свидетельствует о том, что практически невозможно в силу различных причин, достиг быстрой коррекции структуры питания населения традиционным путем за счет увеличения объемов производства и расширения ассортимента продовольственных товаров. К тому же доступность продовольствия населению и обеспеченность его микроэлементами пищи чаще всего вещи взаимно не связанные. Поэтому многие ведущие отечественные и зарубежные нутриционисты считают, что наиболее быстрым, экономически приемлемым и научно обоснованным путем решения обсуждаемой проблемы (в том числе и для экономически развитых стран) является широкое применение в повседневной практике питания продуктов лечебно-профилактического действия, а также применение биологически активных добавок к пище.

Известно, что большая часть территории Российской Федерации характеризуется дефицитом важнейшего микроэлемента – йода. Для ликвидации йодной недостаточности, прежде всего, необходимы источники органического йода, проведение просветительской работы среди населения (в доступной пониманию формах), а также наличие богатых органическим йодом продуктов в свободной реализации.

Основной целью исследования является совершенствование и обновление ассортимента, поиск новых видов сырья, разработка технологии приготовления новых видов мармеладных изделий повышенной пищевой ценности путем создания изделий сбалансированных по-своему химическому составу, установление возможности производства мармелада на экстрактах из листьев грецкого ореха с целью придания мармеладным изделиям функциональных свойств, качество которых соответствовало бы современным требованиям.

Листья грецкого ореха в своем составе имеют большое количество белка. Нами было обнаружено наличие в листьях грецкого ореха незаменимых и заменимых аминокислот, так необходимых человеку, для обеспечения нормальной жизнедеятельности. Также было обнаружено большое содержание полифенолов, витаминов, минеральных веществ.

В сырье обнаружены водорастворимые и жирорастворимые витамины, такие как витамины Р, В₁, В₆, А, С. Особенно отмечается высокое количество аскорбиновой кислоты (1070 мг/г). В листьях грецкого ореха определено высокое содержание фосфора (564 мг), что говорит свойствах данного сырья.

Состав экстракта из листьев грецкого ореха показал, что в нем содержится цистин, метионин, цистеин. В экстракт также переходят витамины обнаруженные в листьях грецкого ореха это водорастворимые и жирорастворимые витамины: Р, В₁, В₂, В₆, С, А. Также обнаружено высокое содержание аскорбиновой кислоты (347 мг/г). Отмечается также высокое содержание микроэлементов, таких как йод, фосфор. Особенно важен тот факт, что в экстракт переходит высокое количество йода (0,32%).

Опыты также показали, что использование экстракта из листьев грецкого ореха целесообразно для обогащения изделий важными компонентами, особенно таким жизненно важным микроэлементом как йод.

При производстве мармеладных изделий применяли водный экстракт из листьев грецкого ореха. Оптимальным способом внесения веществ содержащихся в листьях грецкого ореха является их водный экстракт с содержанием сухих веществ 3%.

По сравнению с контрольным образцом мармелад, приготовленный на экстракте, имеет значительное количество полезных веществ, перешедших в него из экстракта. Отмечается увеличенное содержание белков, водорастворимых и жирорастворимых витаминов, а также минеральных веществ, особо важное значение имеет йод. Содержание йода в мармеладе колеблется от 0,19% до 0,28% в зависимости от дозировки отвара.

Таким образом, использование экстракта из листьев грецкого ореха обогащает изделия йодом и другими веществами необходимыми для ежедневной профилактики организма от болезней и вредных воздействий окружающей среды.

НОВЫЙ СПОСОБ БРИКЕТИРОВАНИЯ БУРЫХ УГЛЕЙ КАНГАЛАССКОГО МЕСТОРОЖДЕНИЯ

Петрова Л.А.

ИНМ СО РАН, Якутск

Наиболее перспективным месторождением Ленского бассейна в Якутии является бурогольного Кангаласское, запасы которого составляют около 30 млрд. тонн. Однако реализация кангаласских углей связана с существенной потерей качества углей из-за самопроизвольного диспергирования и самовозгорания, что осложняет его транспортирование и хранение.

Целью данной работы является разработка но-