

той или иной телекомпания. Однако качество информационного продукта при этом значительно страдает". Разнообразие телевизионных

новостей, по Мак Нэру, должно стать реакцией на давление, оказываемое глобализацией и коммерциализацией технологии их производства.

Технические науки

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СБИВНОГО ХЛЕБА ИЗ НУТОВОЙ МУКИ

Магомедов Г.О., Лукина С.И., Садыгова М.К., Вавилова А.А.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж,
e-mail: lukina.si@yandex.ru

Исследования, направленные на получение продуктов переработки нута и создание инновационных технологий новых изделий на их основе, актуальны и своевременны. Нами доказана целесообразность применения муки из цельносомолотых семян нута в технологии сбивных хлебобулочных изделий, способ производства которых основан на механическом разрыхлении теста при подаче избыточного давления воздуха [1]. Целью исследования явилась разработка инновационной технологии хлеба на основании анализа влияния рецептурных компонентов на показатели качества сбивных полуфабрикатов.

В результате проведенных исследований выявлен механизм действия рецептурных компонентов на протекание процесса пенообразования при сбивании полуфабрикатов из муки цельносомолотых семян нута, формирование органолептических (вкус, аромат) и физико-химических (удельный объем, пористость) показателей ка-

чества выпеченных изделий. Максимальная пенообразующая способность полуфабрикатов отмечена при pH 5,5, при этом было достигнуто наименьшее значение объемной массы теста (0,30 г/см³) и наибольшее – удельного объема хлеба (365 см³/100 г). Установлено рациональное содержание компонентов в рецептуре хлеба, % к массе муки: концентрированного яблочного сока – 5,0; соли поваренной пищевой – 1,5; кислоты лимонной – 0,1. На основании полученных данных разработана технология сбивного хлеба «Атрей» повышенной пищевой и биологической ценности, с пониженным содержанием глютена. Степень удовлетворения суточной потребности взрослого человека 100 г изделия составляет, %: в белке – 17, пищевых волокнах – 39, магнии – 21, фосфоре – 28, железе – 30, калии, тиамине и рибофлавине – 18. Изделие рекомендовано для массового потребления с целью обогащения пищевого рациона белком, пищевыми волокнами и микронутриентами.

Список литературы

1. Магомедов, Г.О. Использование муки из цельносомолотого нута в технологии сбивного хлеба / Г.О. Магомедов, С.И. Лукина, М.К. Садыгова, С.В. Толмачева // Хлебопродукты. – 2013. – № 11. – С. 42–43.
2. Магомедов, Г.О. Научные и практические основы технологии сбивных функциональных хлебобулочных изделий: монография / Г.О. Магомедов, Е.И. Пономарева; Воронеж. гос. технол. акад. – Воронеж: ВГТА, 2010. – 248 с.

Филологические науки

РОЛЬ РЕСПУБЛИКАНСКОГО РАДИО И ТЕЛЕВИДЕНИЯ В ПОПУЛЯРИЗАЦИИ ОСЕТИНСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО РЕЧЕВОГО ЭТИКЕТА

Дзусова Б.Т., Доева З.У., Рамонова Э.М.
Северо-Осетинский государственный университет
им. К.Л. Хетагурова, Владикавказ,
e-mail: kzu15rus@mail.ru

Нам представляется чрезвычайно актуальной популяризация республиканскими СМИ особенностей осетинского национального речевого этикета, тем более что под давлением динамики распространения «языка улицы» в русском языке, молодежь сегодня больше использует в качестве средства общения молодежный сленг. Отголоски этого, к сожалению, мы наблюдаем во всё более активных вкраплениях жаргонизмов русской речи в частных разговорах молодых людей на родном осетинском языке.

Это настораживает. Поэтому уже ряд лет мы занимаемся исследованием осетинского национального речевого этикета, постулатов, заложенных в основу его формирования.

Мы убедительно доказываем на широком иллюстративном материале, что знание и владение национальным речевым этикетом содействует формированию общей культуры личности. Объясняется это, прежде всего, тем, что любой речевой этикет, в том числе и осетинский, сформирован на национальных традициях, своими корнями уходящих в далекое прошлое.

К сожалению, эта проблема никак не привлекает республиканские эфирные СМИ: ни государственные, ни частные. Приходится с горечью констатировать, что в передачах и радио и телевидения, посвященных осетинским национальным традициям, речь, как правило, сводится к тому, сколько рюмок поднимать за праздничным столом, сколько – за поминальным.

Мы не случайно делаем акцент на горечи: осетинские национальные традиции в своем большинстве – это своеобразный национальный кодекс чести, и нам есть, что популяризовать среди молодежи. Формировать у неё вкус к тому, как выглядеть в обществе, как разговаривать, какие привлекательные личностные качества предков в себе сознательно формировать.