

В стеклянных банках пастилки оставались без изменения показателей качества в течение 20 суток при хранении при комнатной температуре, и 30 суток при температуре 8-15°C.

Превышение указанных сроков годности приводило к поражению пастилок плесневыми грибами.

Таким образом, показана доступность изготовления пастилок в условиях аптечных организаций.

#### Литература

1. Гандель В.Г. // Московские аптеки. 08.07.2015. Режим доступа: <http://mosapteki.ru/material/personalizirovannaya-medicina-i-personalizirovannaya-farmaciya-5657> (дата обращения 04.07.2019).
2. Государственная фармакопея РФ XIV изд. Том 2. ОФС.1.4.1.0032.18 «Пастилки». [Электронное издание]. Режим доступа: <http://femb.ru/femb/pharmacopea.php>. (Дата обращения: 04.07.2019).
3. Регистр лекарственных средств России. 2019. Режим доступа: <https://www.rlsnet.ru> (дата обращения 04.07.2019).
4. Государственная фармакопея РФ XIV изд. Том 3. ФС.2.1.0136.18 «Метронидазол». [Электронное издание]. Режим доступа: <http://femb.ru/femb/pharmacopea.php>. (Дата обращения: 04.07.2019).

## **ПРИМЕНЕНИЕ НАНОСТРУКТУРИРОВАННОЙ ХЛОРЕЛЛЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОГО**

*Кролевец А.А.,<sup>1</sup> Мячикова Н.И.,<sup>1</sup> Глотова С.Г.,<sup>2</sup> Семичев К.М.<sup>1</sup>*

1 – ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Россия, Белгород, [a\\_krolevets@inbox.ru](mailto:a_krolevets@inbox.ru)

2 – ЧОУ ВО Региональный открытый социальный институт, Россия, Курск

Российский рынок функциональных продуктов питания на данный момент далек от насыщения. Компании, занимающиеся производством функциональных продуктов питания на территории Российской Федерации, представлены на рынке филиалами или представительствами иностранных фирм. Для удовлетворения потребностей населения Россия импортирует необходимое количество функциональных продуктов питания.

Основными потребителями функциональных продуктов питания являются преимущественно женщины в возрасте от 25 до 35 лет, а также дети до 12 лет. Компании-производители с помощью рекламных кампаний стремятся завоевать новые целевые аудитории, например, пожилых людей и мужчин.

Мороженое является любимым лакомством среди детей и взрослых. Его широкая распространённость была решающим фактором для выбора именно этого продукта.

Хлорелла представляет собой одноклеточную зеленую водоросль. Она содержит витамины группы В, водорастворимый витамин С, бета-каротин,

фолиевую кислоту, витаминоподобные вещества (холин и ниацин), жирорастворимые витамины Е и К, пантотеновую кислоту, флавоноиды, гликопротеины, кальций, серу, йод, клетчатку, кремний и хром. По своей питательности эта водоросль значительно превосходит пшеницу и даже не уступает мясу. На две трети хлорелла – это белок, содержащий все восемь аминокислот и более усваиваемый по сравнению с белком животного происхождения.

Полезь хлореллы для организма заключается в том, что она снижает частоту приступов аллергии, астмы, стимулирует иммунную систему, защищает мозг и нервную систему, помогает при усталости, помогает вывести из организма токсины и тяжёлые металлы, способствует росту, оздоровлению и восстановлению тканей. Однако следует отметить, что порошок хлореллы обладает характерным запахом и водорослевым вкусом, которые многие потребители оценивают как неприятные.

Использование наноструктурированной хлореллы позволяет не только использовать меньшее количество при добавлении в продукт при сохранении полезности, но и улучшить восприятие продукта организмом, то есть повысить биодоступность, а также улучшить органолептические характеристики продукта (вкус и запах).

Мороженое пломбир с добавкой наноструктурированной хлореллы соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 [1] и имеет следующие свойства: кислотность 21°Т, вкус и запах – чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов; консистенция – мягкая; структура – однородная; цвет – равномерный по всей массе; взбитость мороженого – 100%.

Таким образом, использование наноструктурированной хлореллы при производстве мороженого позволяет значительно повысить его пищевую и биологическую ценность при сохранении стандартных характеристик, привычных для потребителя.

#### Литература

1. ГОСТ 31457-2012. Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАНОСТРУКТУРИРОВАННОГО L-АРГИНИНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА**

*Кролевец А.А.,<sup>1</sup> Мячикова Н.И.,<sup>1</sup> Глотова С.Г.,<sup>2</sup> Семичев К.М.<sup>1</sup>*

1 – ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Россия, Белгород, [a\\_krolevets@inboz.ru](mailto:a_krolevets@inboz.ru)

2 – ЧОУ ВО Региональный открытый социальный институт, Россия, Курск

Государственная политика в области здорового питания ставит цели сохранить и укрепить здоровье населения, а также вести профилактику