

troscopy and chemometrics//Analytical Sciences., -2004. – Vol 20. - №6. –P.935-940.

3. Sayago A., Garsia-Gonzalez D.L., Morales M.T., Aparicio R. Derection of the present of refined olive oil by fluorescence spectroscopy // Journal of Agricultural and Food Chemistry. – 2007. – Vol.55. – P.2068-2071.

4. Cromadzka J., Wardencki W. Trends in edible vegetable oils analysis. Part B. Application of different analytical techniques // Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. – 2011. – Vol. 61. №2. – P. 89-99.

УДК 664.769

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ В СОСТАВЕ ЖЕЛЕ

Н. И. Мячикова, О. В. Биньковская, Е. Е. Острикова

*ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный национальный
исследовательский университет», Белгород, Россия*

Желейные блюда пользуются популярностью у населения всех стран мира. Нами определена целесообразность использования сахарозаменителей в производстве желейных сладких блюд для людей больных сахарным диабетом. Сахарозаменители – вещества, которые на вкус являются более сладкими, чем сахар, но не влияют на уровень глюкозы в крови. Они подразделяются на естественные и искусственные (синтетические).

Цель исследования: выявить влияние синтетических и натуральных сахарозаменителей в составе желе на организм человека, больного сахарным диабетом. Для определения сахара в крови использовали глюкометр «Акку-Чек Перформе Нано». Исследование проводилось в течение 14-ти дней. Очень полезно определять уровень глюкозы крови в разное время суток: такие тесты помогают установить, как организм реагирует на воздействие различных факторов, влияющих на содержание сахара в крови. Для исследования выбрали такое время суток как обед, пото-

му что в этот период идет больший расход энергии, чем утром или вечером. При употреблении желе с натуральным заменителем сахара – сорбитом – показатель уровня сахара крови до еды в среднем составлял 9,1 ммоль/л, а показатель уровня сахара крови через 2 часа после еды – 6,7 ммоль/л. При употреблении желе с синтетическим заменителем сахара – сахарином – показатель уровня сахара крови до еды составлял 9,1 ммоль/л, а показатель уровня сахара крови после еды – 6,2 ммоль/л. Таким образом, синтетические сахарозаменители в большей степени влияют на уровень сахара крови, что позволяет рекомендовать их использовать в составе желе для людей, больных сахарным диабетом.

УДК 644.44

ИССЛЕДОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОРСКИХ ВОДОРΟΣЛЕЙ (*Laminaria saccharina*) КАК ЙОДСОДЕРЖАЩЕЙ ДОБАВКИ ДЛЯ БЛЮД ИЗ ТВОРОГА

О. В. Биньковская, Н. И. Мячикова, Д. С. Лаврова

*ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный национальный
исследовательский университет», Белгород, Россия*

Морскую капусту можно использовать как продукт диетического питания. Сухой порошок из морской капусты содержит 5-20% белков, 0,9-3,24% жиров и 6-12% пищевых углеводов, богат микроэлементами и витаминами. Профилактическая и лечебная доза морской капусты – 2 чайные ложки водоросли: в сухом виде, консервированной, маринованной, в виде салатов.

Многочисленными исследованиями доказано, что основным подходом в решении проблемы дефицита йода является увеличение его потребления путем йодирования часто употребляемых пищевых продуктов.

Целью данных исследований было изучение возможности использования водоросли *Laminaria saccharina*, в которой йод содержится в связанном состоянии с другими органическими веще-