

ПРАБІЁТЫКІ Ў БЕЛАРУСКІХ ЁГУРТАХ

Паўлоўскі У.С.,

студэнт 3 курса факультэта біялогіі і экалогіі кафедры біялогіі

УА “Гродзенскі дзяржаўны ўніверсітэт Янкі Купалы”

Навуковы кіраўнік – к. мед. н., дацэнт Жарнова В.У.

Мэты даследавання: вывучыць наяўнасць у продажы ў гандлёвай сетцы Еўраопт і Green кісламалочных прадуктаў (ёгуртаў) беларускіх вытворцаў, іх склад, супаставіць працягласць жыцця ўведзеных у прадукт прабіётыкаў і тэрмін прыдатнасці.

Ёгурт (ад тур. Yoğurt) – функцыянальны кісламалочны прадукт, які аказвае рэгулюючыя дзеянні на фізіялагічныя функцыі, біяхімічныя рэакцыі праз нармалізацыю мікраэкалагічнага статусу шляхам увядзення прабіётыкаў. Ёгурты могуць утрымліваць розную колькасць вітамінаў, калія, магнію. Як правіла, маюць нізкую каларыйнасць, багатыя бялком. Функцыянальныя прадукты павінны ўваходзіць у склад харчовых рацыёнаў ўсіх узроставых груп, паколькі зніжаюць рызыку развіцця захворванняў, звязаных з харчаваннем.

Нярэдка вытворцы дадаюць розныя віды падсалодвальнікаў і іншыя інгрэдыенты, што зніжае карысць прадукта для арганізма, а пры тэрмаапрацоўцы жывыя бактэрыі, якія ўваходзяць у склад прадукта, гінуць.

Прабіётыкі – гэта мікраарганізмы, якія аказваюць пры натуральным спосабе ўвядзення станоўчы эффект на фізіялагічныя і метабалічныя функцыі. Іх уводзяць у харчовы прадукт з мэтай спрыяльнага ўздзеяння на арганізм чалавека, нармалізацыі мікрафлоры кішачніка.

Намі была вывучана наяўнасць ёгуртаў беларускіх вытворцаў у гандлёвых сетках Еўраопт і Green г. Гродна. У продажы меліся ёгурты наступных вытворцаў: “Бабулін гладыш”, “Беллакт”, “Мінскі малочны завод № 1”, ААТ “Здравушка-мільк”, ТАА “Нясвіжскі завод дзіцячага харчавання”, “Савушкін прадукт”.

Ёгурты расфасаваны ў пластыкавай тары, герметычна спакаваныя, у ёмістасці ад 100г. да 800г. “Беллакт” фасуе ёгурты для дзяцей у ёмістасці 100 г. Нярэдка ў склад напой ўваходзілі фруктовыя напаўняльнікі, вітаміны А, С, Е, α -, β -каратын, а таксама глутацыён, убіхінон, солі селену і інш. Улічваючы станоўчы ўплыў бактэрый, што ўваходзяць у склад прадукта і рэгулююць функцыі страўнікава-кішачнага тракта, намі вывучаўся мікрабіялагічны склад. Аднак толькі адзін вытворца “Савушкін прадукт” паказвае, якія менавіта прабіётыкі ўведзены ў склад ёгурта: *Lactobacillus Bulgaricus*. Астатнія вытворцы не ўдакладняюць наяўнасць таго ці іншага прабіётыку, а абмяжоўваюцца тэрмінам “Закваска”. Ягораў у сваёй манаграфіі (Прамысловая мікрабіялогія) адзначае, што ў якасці закваскі ў кісламалочных прадуктах (ёгуртах) выкарыстоўваюцца наступныя прабіётыкі: *B. bifidum*, *B. adolescentis*, *B. animalis*, *B. thermophilum*, *B. longum*, *B. infantis*, *B. breve*.

Працягласць жыцця вышэйзгаданых мікраарганізмаў на думку лекара-дыеталага Вікторыі Болбат складаюць толькі 6-7 дзён, а тэрмін захоўвання ёгуртаў беларускіх вытворцаў складае 1 месяц. Акрамя малочнакіслых бактэрый, у склад прадукта ўваходзіць глутацыён, які выконвае антыаксідантную функцыю ў арганізме і ўбіхінон (кафермент Q10). Акрамя каферментнай функцыі, убіхінон выконвае таксама антыаксідантную функцыю. Дадзеныя дабаўкі асабліва актуальныя для дзяцей, якія аддаюць перавагу ўжыванню ёгурту.

Высновы:

1. У гандлёвых сетках Еўраопт і Green прадстаўлены 6 фірмаў беларускіх вытворцаў ёгурту.

2. У іх склад уваходзяць прабіётыкі, аднак фірмы-вытворцы, за выключэннем “Савушкін прадукт”, не ўдакладняюць, якія менавіта мікраарганізмы ўваходзяць у склад дадзенага прадукта.

3. У склад ёгурта, акрамя прабіётыкаў, беларускія вытворцы ўводзяць вітамінныя комплексы, такія як убіхінон і глутацыён, што спрыяльна ўплывае на функцыі арганізма.

4. Тэрмін прыдатнасці прадукта перавышае тэрмін жыццядзейнасці ў ім мікраарганізмаў. Таму для паляпшэння мікрафлоры кішачніка варта купляць ёгурт, улічваючы працягласць жыцця мікрафлоры (6-7 дзён).

ЗАГАДКІ ПРА ГОД ЯК АДЛЮСТРАВАННЕ МОЎНАЙ КАРЦІНЫ СВЕТУ

Шапрунова В. С.,

студэнтка 3 курса меліяратыўна-будаўнічага факультэта

УА «Беларуская дзяржаўная сельскагаспадарчая акадэмія»

Кафедра лінгвістычных дысцыплін

Навуковы кіраўнік – старшы выкладчык Дабіжы С.П.

Загадка – гэта моўная адзінка, якая выкарыстоўваецца ў актах камунікацыі з мэтай зносін, абмену інфармацыяй, праверкі кемлівасці, а таксама кадзіравання табуіраванай лексікі. Загадка рэалізуецца двума актыўнымі выканаўцамі, адзін з якіх ажыццяўляе іншасказальнае апісанне аб’екта, яго параметраў або функцый, а другі – адгадвае зашыфраваны ў іншасказальным апісанні аб’ект.

Загадкі характарызуюцца іншасказальнасцю, багаццем вобразных асацыяцый, сэнсавай ёмістасцю, структурна-семантычнай завершанасцю і, несумненна, блізкасцю да народнай гаворкі. Як адзначае А. П. Квяткоўскі, загадка ўяўляе сабой пабудаваны ў выглядзе іншасказання невялікі фальклорны твор, які змяшчае мудрагелістае пытанне, на якое неабходна даць вычарпальны адказ [3, с. 83].

Нягледзячы на тое што большая частка народных загадак прысвечана самым простым і звыклым прадметам хатняга ўжытку, а таксама дзікім і хатнім жывёлам, прыродным з’явам, яны раскрываюць паэтычны бок гэтых прадметаў