

проявляются также в архитектуре и строительстве. Примером этому может послужить открытие в Ашхабаде нового международного аэропорта, который выполнен в форме парящего сокола – символа свободы туркменского народа. На церемонии открытия новый ашхабадский аэропорт получил сертификат и вошел в Книгу рекордов Гиннеса за самое большое в мире и оригинальное архитектурное сооружение.

Сегодня многие традиции и обычаи совершенствуются, обогащаются новым содержанием. Глубоко изучать национальные традиции, обычаи и обряды, идущие из глубины веков, духовные ценности, бережно хранить их и передавать по наследству потомкам – наш долг, нам это необходимо для сохранения собственной культуры.

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА МЕДА – ТРАДИЦИОННОГО ПРОДУКТА БЕЛОРУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Красницкая А.С., Снежицкая С.П., студентки 3 курса лечебного факультета

Кафедра общей гигиены и экологии

Научный руководитель – к. мед. н., доцент Мойсеенок Е.А.

Мёд – самое полезное и популярное лакомство белорусской национальной кухни. Это уникальный питательный продукт с целебными свойствами. Ценность продуктов натурального происхождения, учитывая темпы и перспективы развития современного общества, возрастет в недалеком будущем во много раз. В связи с этим количество подделок меда увеличилось. Еще в древности философы называли мед «жидким золотом». Что представляет собой мед, в чем его уникальность, каково действие на организм человека и как правильно выбрать «правильный» мед? Выполняя данную работу, мы искали ответы на заинтересовавшие нас вопросы.

Цель исследования – дать комплексную оценку качества отобранных образцов меда. Для этого мы изучили доступную литературу, овладели методиками определения основных показателей качества меда, интерпретировали полученные результаты, выявили фальсификации меда.

Определение качества меда проводили комплексно, путем химического анализа, с помощью физико-химических методов, по органолептическим признакам (вкус, аромат, отсутствие примесей, прозрачность, содержание воды, цвет) согласно стандартам (ГОСТ 19792-2001 «Мед натуральный») [1].

Из биохимических показателей качества меда определили наиболее важные: значение диастазного числа (ДЧ) – не менее 7 единиц Готе, наличие пади (известковая реакция по А.Ф. Губину, спиртовая реакция по И.А. Каблукову, реакция по В.А. Триленко и Е.М. Алексеевой). Выявляли фальсификации меда: искусственно инвертированный сахар (реакция

Селиванова-Фиге в модификации Аганина), наличие паток (реакция с азотнокислым серебром), крахмала и муки (реакция с раствором Люголя), клея и желатина (реакция с танином и по результатам сжигания).

Работа проводилась на базе УО «Гродненский государственный медицинский университет» на кафедре общей гигиены и экологии. Для исследования было отобрано 7 образцов различных сортов меда, приобретенного на ярмарке «Медовый фестиваль», у знакомых пасечников и в государственном магазине:

№ 1 – ярмарка «Медовый фестиваль» (луговой, разнотравье);

№ 2 – частная пасека, деревня Путришки (полевой);

№ 3 – частная пасека 1, Гродненский р-н (луговой, разнотравье);

№ 4 – частная переездная пасека 2, Гродненский р-н (луговой);

№ 5 – частная переездная пасека 3, Гродненский р-н (каштановый, боярышниковый);

№ 6 – частная пасека, Мостовский р-н, д. Куриловичи (смешанный: лесной, полевой, луговой);

№ 7 – магазин «Октябрьский» (искусственный).

Результаты исследования:

№ 1 – подтверждено: луговой, разнотравье (ДЧ-10,9);

№ 2 – конкретизировано: рапсовый (ДЧ-17,9);

№ 3 – подтверждено: луговой, разнотравье (ДЧ-23,8);

№ 4 – уточнено: клеверный (ДЧ-8,3);

№ 5 – установлено: падевый (ДЧ-38,5; выявлено наличие пади);

№ 6 – подтверждено: смешанный (ДЧ-29,4);

№ 7 – подтверждено: искусственный (ДЧ-10,9; выявлен искусственно инвертированный сахар и сахарная патока).

Выводы. Образцы №1 – 6 являются натуральным медом, № 7 – искусственный мед. Образцы №1, 2, 3, 4, 6 – цветочный мед; № 5 – падевый мед; по органолептическим свойствам все образцы натуральный мед хорошего качества. Наиболее активным (по диастазному числу) оказался падевый мед, наименее активным – клеверный; диастазное число искусственного меда невысокое. Показатель для всех изучаемых образцов меда выше 7 единиц Готе (норма). В образцах №1 – 6 фальсификаций не обнаружено. В падевом меду наличие небольшого количества клея допустимо.

Чтобы избежать покупки фальсифицированного меда, необходимо покупать мед у известных поставщиков. При покупке меда зимой помнить, что мед должен быть закристаллизованным (исключения – каштановый мед и мед с белой акации). При расплавлении закристаллизовавшегося меда происходит разрушение *ферментадиастазы*. Покупка сотового меда является гарантией того, что мед сделан пчелами. Мед необходимо взвесить на весах – литр зрелого меда должен весить более 1,4 кг. Зрелость свежееоткачанного жидкого меда проверяется с помощью ножа или схожего по форме столового прибора. Если мед не удерживается на ноже, это признак незрелости. Зрелый свежий мед должен стекать с ножа ровной струйкой, не разрываясь на капли и образовывая на поверхности горку. Последняя капля натурального меда плавно подтянется

обратно к ножу. Кристаллизовавшийся мед проверяют визуально на однородность кристаллов.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Мед натуральный. Технические условия : ГОСТ 19792-2001 ; введ. 24.05.01. – М. : Стандартиформ, 2011. – 18 с.

СОВРЕМЕННЫЙ ВЗГЛЯД НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ НЕКОТОРЫХ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД БЕЛОРУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Курганская Ю.И., Гайдук А.Р., студентки 3 курса лечебного факультета

Кафедра общей гигиены и экологии

Научный руководитель – к. мед. н., доцент Мойсеенок Е.А.

К сожалению, жизнь современного человека все больше отдаляет его от природы, создавая определенные, часто серьезные, проблемы в области питания и здоровья. Если рацион наших предков состоял из сравнительно большого набора натуральных продуктов, энергетическая ценность которого составляла 4-5 тыс. ккал в сутки, что исключало проблемы дефицита отдельных пищевых веществ, то сегодня ценность рациона в 2 раза меньше, из-за сокращения энергозатрат. В данной работе рассматривается энергетическая ценность некоторых блюд белорусской национальной кухни, которые можно приготовить исключительно из того, что производится на территории Республики Беларусь и тем самым оценить, способна ли белорусская пища удовлетворить не только вкусовые потребности белоруса, но и поддерживать его организм в состоянии оптимальной работоспособности.

Цель исследования – определить пищевую и энергетическую ценность некоторых блюд белорусской национальной кухни, которые могут составить полноценный рацион питания современного человека.

Материалы и методы исследования. С помощью доступных данных научной литературы и электронных источников информации, рассчитана и проанализирована пищевая и энергетическая ценность некоторых блюд белорусской национальной кухни. Для изучения отношения студентов к потреблению указанных блюд проведен анкетный опрос с использованием специально разработанной анкеты. В анкетировании приняли участие 50 студентов 2-3 курсов УО «ГрГМУ» в возрасте 19-20 лет. Оценка полученных результатов проведена на компьютере в пакете программ Microsoft Excel.

Получены следующие результаты анализа пищевой и энергетической ценности блюд белорусской национальной кухни:

1) Блины «налистники». Состав: 1,5 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 200 г творога, 3 ст.л. сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, соль по вкусу. В 100 г налистников содержится: 8,6 г белков; 7,7 г жиров; 15,8 г углеводов; энергетическая ценность – 169,24 ккал.