

**18**

volume

**MATERIALS**

OF XI INTERNATIONAL  
RESEARCH AND PRACTICE CONFERENCE

**AREAS OF SCIENTIFIC  
THOUGHT - 2014/2015**

December 30, 2014 -  
January 7, 2015

**Medicine  
Biological sciences  
Veterinary medicine**

Science and Education Ltd  
Sheffield  
UK

**2014 - 2015**

www.rusnauka.com • www.rusnauka.com • www.rusnauka.com • www.rusnauka.com • www.rusnauka.com • www.rusnauka.com

## CONTENTS

### MEDICINE

#### OBSTETRICS AND GYNECOLOGY

- Бирчак І.В., Курка С.В., Нестерчук А.П.** Особливості перебігу мастопатії при вагітності ..... 3
- Балан А.В., Бирчак І.В., Юрійчук Р.В.** Особливості перебігу вагітності при цукровому діабеті ..... 6

### SURGERY

- Беликов Л.Н., Новомлинец Ю.П., Анохин А.Ю., Холименко Н.М.** Анализ качества жизни пациентов после хирургического лечения ишемии головного мозга по материалам МУЗ ГБСМП г.Курска ..... 10

#### HEALTH ORGANIZATION

- Кожекенова Ж.А., Талкимбасва Н.А., Айтманбетова А.А., Нурбакыт А.Н.** К вопросу об интеграции санэпидслужбы в общественное здравоохранение ..... 13
- Рахимова Л.Ж., Есполова Г.Д., Тюлюбаева С.Т.** Совершенствование технологии оценки компетенций руководителей медицинских организаций.... 15

#### EXPERIMENTAL AND CLINICAL PHARMACOLOGY

- Roschupkin A.A., Afonina T.V.** Analysis of the use of drugs containing testosterone by fitness clubs athletes ..... 21

### CLINICAL MEDICINE

- Шарафутдинова З.М., Мусин Р.Р., Газизов Р.А., Валеев И.А.** Анализ использования сорбентов на основе древесного угля в медицине и промышленности ..... 24
- Лазаренко Н.Н., Супова М.В., Трупова О.В., Смирнова С.Н., Прикулс В.Ф., Филатова Е.В., Ларнонов К.С., Панкова И.А., Смирнов А.Е.** К вопросу реабилитации больных с диабетической энцефалопатией и полинейропатией ..... 27
- Грушевский К.В., Самарина Е.В., Еремина Н.М.** Иммуно-эндокринная составляющая адаптации организма и функциональное состояние сосудов у практически здоровых молодых людей ..... 29

<b>Витюткина Т.М., Витренко А.П., Сахибназарова В.М.</b> Современные методы лабораторной диагностики туберкулезу.....	31
<b>Лазаренко Н.Н., Суцова М.В., Трунова О.В., Смирнова С.Н., Прикуле В.Ф., Филатова Е.В., Ларионов К.С., Панкова И.А., Смирнов А.Б.</b> Клинико-статистическое исследование заболеваемости профессиональной тугоухостью.....	33

### **MORPHOLOGY**

<b>Ляврів Л.П., Кашперук-Карпюк І.С., Рачук Н.О., Сторожук І.О.</b> Анатомія привушної залози людини у плодів 6-и місяців.....	39
---	----

### **HYGIENE AND EPIDEMIOLOGY**

<b>Видорожний В.И., Гриневич А.И., Соломаха Л.М.</b> Энтеровирус d типа 68: ремерджентный потенциал и возможные эпидемические риски .....	43
<b>Сивельев В.Н., Кошсева В.И., Кошсеева В.П.</b> Анализ и пути снижения воздействия шумового фактора на органы слуха рабочих ткацкого производства.....	62

### **BIOLOGICAL SCIENCES**

#### **MICROBIOLOGY**

<b>Mandzyuk I., Okorna Y., Hefen</b> .....	66
--	----

#### **THEOLOGY**

<b>Бородин К.Л.</b> Мурашині гнізда <i>formica rufa</i> .....	68
<b>Карболова Г.Е.</b> Хозяйственное значение хищных кокцинеллид-энтомофагов.....	72
<b>Блинова Н.К.</b> Морфологическая характеристика центральных нейронов двух видов морских десятиногих ракообразных .....	76
<b>Жолдобельцова А.С., Дмитриев О.Ю., Дошанов Д.Е., Сергалисва Д.Е.</b> О применении желатина в кролиководстве.....	79

### **BIOCHEMISTRY AND BIOPHYSICS**

<b>Пшигалкина Ж.К., Икомбаев Т.Д.</b> Исследование микроэлементного состава нового кисломолочного продукта «Таежный».....	83
--	----

### **VETERINARY MEDICINE**

#### **VETERINARY MEDICINE**

<b>Кулакова Л.С., Цветкова Е.В.</b> Эффективность лечения бесплодия кошек .....	86
---	----

## BIOCHEMISTRY AND BIOPHYSICS

Имангалиева Ж.К.\*, Икомбасв Т.Д.

\* «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»  
г. Кемерово, Россия

### ИССЛЕДОВАНИЕ МИКРОЭЛЕМЕНТНОГО СОСТАВА НОВОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА «ТАЕЖНЫЙ»

#### Цель исследования:

Определить содержание химический состав йогурта с добавлением кедровых орехов использованием растрового электронного микроскопа JOEL 6390 LV с системой энергодисперсионного анализа INCA ENERGY 250.

#### Материалы и методы исследования:

Материалами исследования служили пробы йогурта с добавлением кедровых орехов по 100 грамм.

Исследование проводились на растровом электронном микроскопе JOEL 6390 LV с системой энергодисперсионного микроанализа INCA ENERGY 250. Данный микроскоп позволяет увеличить изображение образца до 300 000 раз, может работать низковакуумном и высоковакуумном режиме. Так, как исследование объекта в микроскопе проводится в вакууме, объект исследования не должен содержать влаги или жира. Поэтому исследуемые образцы йогурта для удаления влаги помещали в термостат при температуре 70° С. После этого, образцы помещали на круглые подложки из нержавеющей стали с использованием двухстороннего углеродного скотча для фиксации.

Система рентгеноспектрального микроанализа позволяет определить содержание химических элементов в образце полученным спектра, диаграмм и таблиц результатов.

**Результаты исследования:** Важным фактором является выбор оптимального количества ингредиентов смеси. Были составлены смеси, в которых переменным значениям принят количество кедровых орехов. Шаг исследование 5 мг.

Для определения оптимального количества внесения компонентов и определения влияния компонентов на качество йогурта были получены 4 образцов продукта:

- Йогурт без добавления ореха и сахарозаменителя (контроль);
- Внесение кедровых орехов и сахарозаменителя – 10 мг;
- Внесение кедровых орехов и сахарозаменителя – 15 мг;
- Внесение кедровых орехов и сахарозаменителя – 20 мг;

При исследовании проб йогурта были получены следующие данные

## Органолептические показатели «Йогурта» с добавлением кедровых орехов.

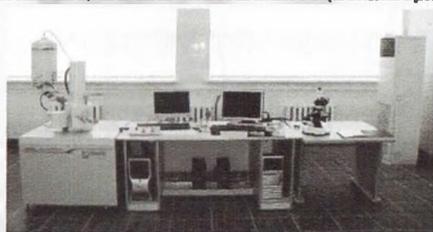
Наименования показателя	Требования стандарта	Образец №1	Образец №2	Образец № 3	Образец № 4
Внешний вид и консистенция.	Однородная масса, в меру вязкая без ослизнения. Приятный кремовый оттенок.	Однородная в меру вязкая. Молочно-белый равномерный по всей массе.	Соответствует стандарту	Не однородная вязкая	Более вязкая консистенция.
Вкус и запах.	Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов	Вкус и запах свойственный кисломолочным продуктам.	Соответствует стандарту	Незначительный привкус	Сильно выраженный вкус и запах

Как видно из данных, приведенных в таблице, внесение 10 мг кедровых орехов является наиболее оптимальным. Исследование проводилось на растровом электронном микроскопе JOEL 6390 LV с системой энергодисперсионного микроанализа INCA ENERGY 250. Данный микроскоп позволяет увеличить изображение образца до 300 000 раз, может работать низковакуумном и высоковакуумном режиме. Так, как исследование объекта в микроскопе проводится в вакууме, объект исследования не должен содержать влаги или жира. Поэтому исследуемые образцы йогурта для удаления влаги помещали в термостат при температуре 70° С. После этого, образцы помещали на круглые подложки из нержавеющей стали с использованием двухстороннего углеродного скотча для фиксации.

Система рентгеноспектрального микроанализа позволяет определить содержание химических элементов в образце полученным спектра, диаграмм и таблиц результатов.



Низковокуумный аналитический растровый  
электронный микроскоп JSM-6390LV JEOL (Япония)  
в комплекте с системой рентгеноспектрального микроанализа  
INCA ENERGY 250, OXFORD INSTRUMENTS (Великобритания)



Электронный микроскоп JSM-6390LV позволяет определять структуру материала в режимах высокого и низкого вакуума с увеличением от 30 до 300000 раз, определять поэлементный химический состав исследуемого образца с точностью до 0,1% и производить картирование расположения химических элементов в образце

Рисунок -3 Электронный микроскоп JOEL 6390 LV

Таблица 2.

Минеральный состав йогурта с добавлением кедровых орехов.

№ п/п	№ пробы	Наименование проб	Хим. Состав, %							
			Mg	P	K	Ca	V	Fe	Ni	Cu
1	515	Йогурт+греч. орех 10г	4,98	24,82	28,77	36,72	2,52	0,67	1,53	-
2	516	Йогурт+миндаль 15г	8,68	28,82	16,2	39,73	2,11	2,3	1,24	0,86
3	517	Йогурт+кедровые орехи 20г	10,39	27,22	26,65	31,15	2,52	1,57	0,76	0,69
4	518	Йогурт (ХП)	11,91	20,94	16,64	30,98	2,52	0,25		

По результатам таблицы видно, минеральный состав йогурта с добавлением кедровых орехов представлен прежде всего такими элементами, как магний, калий, железо, никель, ванадий и т.д.

Таким образом, «Йогурт» из кедровых орешков должны постоянно быть в рационе детей и подростков. Полученный продукт сбалансирован по витаминному составу, и обладает функциональными свойствами. В этой связи становится актуальной разработка нового вида кисломолочного продукта «Йогурт» с добавлением кедровых орехов.

#### Литература

1. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
2. ГОСТ Р 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия»

**AREAS OF SCIENTIFIC  
THOUGHT - 2014/2015**

**December 30, 2014 -  
January 7, 2015**

**MATERIALS**  
OF XI INTERNATIONAL  
RESEARCH AND PRACTICE CONFERENCE