

УДК 619:615

ПРОДУКТЫ И ЛЕКАРСТВА ИЗ СОИ

*Силова Ю.А.², ученица 8 класса
Научный руководитель - Шаронина Н.В.¹, доцент, кандидат
биологических наук
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА¹
Октябрьский сельский лицей²*

Ключевые слова: соя, продукты, лекарство, фитопрепараты.

В работе представлены характеристика сои, пищевые продукты и лекарства полученные с помощью сои.

Выражение «зеленая революция» употребил впервые в 1968 г. Директор Агентства США по международному развитию В.Гауд.

Интернет и СМИ переполнены информацией о том, что на рынке пищевых продуктов практически не осталось ничего натурального, и многое производят из сои. Но так ли это опасно?

Соя культурная (лат. *Glycinetax*) — однолетнее травянистое растение, вид рода Соя (*Glycine*) семейства Бобовые. (1)

Семена культурной сои, не совсем точно называемые «соевыми бобами» (от англ. *soyabeen, soybean*), — широко распространённый продукт, известный ещё в третьем тысячелетии до нашей эры.

Популярность пищевой сои обусловлена следующими характеристиками: высокая урожайность; высокое (до 50%) содержание белка; наличие в составе витаминов группы В, железа, кальция, калия и незаменимых полиненасыщенных жирных кислот (линолевая и линоленовая); возможность профилактики остеопороза и сердечно-сосудистых заболеваний; обладает уникальными свойствами, позволяющими производить из неё широкий спектр разнообразных продуктов. (10,11,12,13)

К основным соевым продуктам относятся: ростки сои; соевая мука (ее производят из семян сои, она способна заменить яйца при приготовлении выпечки, что позволяет исключить употребление холестерина); соевое молоко (его производят из соевых бобов путем измельчения, варки и фильтрации, а на вкус оно напоминает коровье); тофу (соевый сыр, приготовленный из соевого молока путем добавления в него коагулянта с дальнейшим выдерживанием под прессом); соевый соус

(его получают путем брожения из соевых бобов, воды и морской соли); соевое мясо (его получают путем варки теста из обезжиренной соевой муки и воды, а затем, после тепловой обработки и прессования, получившийся текстурат разрезают на кусочки и сушат; сухое соевое мясо может храниться 9-12 месяцев и использоваться для приготовления бифштексов, гамбургеров и т.п.).(14,15,16)

В связи с этим соя часто используется как недорогой и полезный заменитель мяса и молочных продуктов.

На молочных заводах в результате отжима соевого молока на фильтр-прессе получают не токсичный отход производства - соевый жмых (окару), которая входит в состав кормов молодняка с/х животны. (2,3,5,6,17,18)

В ветеринарии сою используют в качестве лекарства, как фито-препараты так и в составе лечебных кормов для щенков с проблемами кожи и шерсти PurinaVetVerinaryDiets DRM DermCanineFormula.(4,7,8,9) Данный корм советуют при таких заболеваниях как атопический дерматит, аллергический дерматит, укусы блох, наружный отит.(19) Также его советуют в целях профилактики и насыщения организма щенка питательными веществами для заживления ран и возобновления кожи. Противопоказаний у корма нет.

Соевые продукты широко при разумном использовании, могут принести большую пользу здоровью человека и животного.

Библиографический список

1. Кондратьева, В.П. Латинский язык. Учебно-методический комплекс для студентов очно-заочной формы обучения по специализации «Микробиология» / В.П. Кондратьева, Н.В. Силова. – Ульяновск: УГСХА, 2012. – 71с.
2. Дежаткина, С.В. Применение соевой окары в питании кур / С.В. Дежаткина, Н.В. Силова, В.В. Ахметов // Материалы V Международной научно-практической конференции: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. - Ульяновск ГСХА, 2013. - С. 34-37.
3. Дежаткина, С.В. Влияние соевой окары на морфологический и биохимический статус организма кур-несушек /С.В. Дежаткина, Н.В. Шаронина, Дежаткин М.Е. //Материалы 7-й Международной научно-практической конференции: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. - Ульяновск, 2016. - С. 119-125.

4. Шаронина Н.В. Лекарственные и ядовитые растения: учебное пособие для студентов специальности 111801.65 «Ветеринария» /Н.В. Шаронина, Н.А. Любин, С.В. Дежаткина, Н.К. Шишков. - Ульяновск: ГСХА. - 2015. – 144 с.
5. Дежаткина, С.В. Соеваяокара в питании кур /С.В. Дежаткина, Н.В. Силова //Материалы конференции: Наука в современных условиях: от идеи до внедрения. - 2013. – №. 1. - С. 60.
6. Дежаткина, С.В. Показатели резистентности у свиноматок при добавлении в их рацион соевой окары и цеолитов /С.В. Дежаткина, А.В. Дозоров, Н.А. Любин //Зоотехния. – 2013. - № 11. - С. 6-7.
7. Кондратьева, В.Н. Учебно-методическое пособие при изучении фармакологии /В.П. Кондратьева, Н.В. Силова: учебное пособие для студентов специальности Ветеринария. Ульяновск: УГСХА. - 2011. – 102 с.
8. Шаронина, Н.В. Токсикологическая химия: учебное пособие для студентов факультета ветеринарной медицины, обучающихся по специальности по специальности 111801.65 «Ветеринария»/ Н.В. Шаронина, Н.К. Шишков. – Ульяновск: ГСХА, 2015.- 94 с.
9. Шишков, Н.К. Физиотерапия: учебное пособие для студентов факультета ветеринарной медицины по специальности 111801.65 «Ветеринария»/ Н.К. Шишков, Н.В. Шаронина, А.З. Мухитов. – Ульяновск: ГСХА, 2015. - 124 с.
10. Силова, Н.В. Ветеринарная и клиническая фармакология. Токсикология. Разделы «Рецептура с технологией», «Общая фармакология»: учебно-методический комплекс/ В.П. Кондратьева, Н.В. Силова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012 г. - 114 с.
11. Силова Н.В. Токсико-фармакологическая характеристика лерстила: автореф. дис. ...к.б.н.: 16.00.04 /Н.В. Силова.- Ульяновск, 2007. – 21 с.
12. Силова, Н.В. Стандартизация и контроль безопасности и качества лекарственных средств и кормов для животных: методические указания для студентов очного ветеринарного факультета специализация «Ветеринарно-санитарный эксперт»/ Д.А. Васильев, Н.В. Силова, Н.Г. Барт.- Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012.-21с.
13. Силова, Н.В.Основные фармакотоксикологические свойства кофеина в энергетических напитках./ Н.В Силова.// Международной научно-практической конференции: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения материалы -Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия, 2009. - С. 100-102.

14. Силова, Н.В. Аллергизирующие свойства лерстила/Н.В. Силова // Материалы II-ой Международной научно-практической конференции.: аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения.- Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия, 2010. - С. 177-178.
15. Силова, Н.В. Методика контроля самостоятельной работы студентов при изучении клинической фармакологии/ Н.В.Силова Н.В., В.П. Кондратьева.// Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии: инновационные технологии в высшем профессиональном образовании.-Ульяновск, 2012. -С. 168-170.
16. Силова, Н.В. Учебно-методическое пособие по внеаудиторной работе при изучении фармакологии/В.П. Кондратьева, Н.В. Силова. -Ульяновск:ГСХА, 2011.- 40 с.
17. Силова, Н.В. Изменения липидной активности печени при добавлении в рацион птиц соевой окары/ Н.В. Силова// Материалы VI Международной научно-практической конференции: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения.- Ульяновск: ГСХА, - 2015. -С. 35-36.
18. Силова, Н.В.Влияние соевойокары на показатели холестерина кур-несушек «Хайсекс»./ Е. Пронина, Н.В. Силова //Успехи современного естествознания.- 2014.- № 8.- С. 70.
19. Рахматуллин, Э.К. Ветеринарная и клиническая фармакология. Токсикология /Э.К. Рахматуллин, Н.В. Силова: учебно-методический комплекс для студентов специальности Ветеринария. Ульяновск: УГСХА. - 2010. – Ч.1. – 124 с.

PRODUCTS AND MEDICATIONS FROM SOY

Silova, Y.A.

Key words: soybean, food, medicine, herbal.

The paper presents characteristics of soy food products and medicines obtained through soybeans.