

дня наблюдений и до конца эксперимента этот показатель был выше у животных второй и особенно третьей группы по сравнению с контрольными сверстниками на 4,1 ($P>0,05$) – 18,2 % ($P<0,05$).

Толщина стенки выносящих канальцев придатков семенников у 60 дневных хрячков составила $1,7\pm 0,07$ – $1,8\pm 0,10$ мкм, а в возрасте 360 дней – $5,4\pm 0,12$ – $6,7\pm 0,11$ мкм. При этом у 180-дневных хрячков опытных групп этот показатель был выше чем у их сверстников первой группы на 0,8–1,2 мкм, у 360-дневных – на 0,7–1,3 мкм ($P<0,05$). Также установлено, что на момент завершения опыта толщина стенки выносящих канальцев придатков семенников хрячков третьей группы была больше на 9 %, нежели таковая у животных второй группы ($P<0,05$).

Итак, скармливание пороссятам на фоне ОР «Пермаита» и «Кальцефита-5» сопровождалось повышением отдельных показателей морфологической и биохимической картины. При этом морфофизиологический эффект был выраженнее в условиях сочетанного применения животным «Пермаита» и «Кальцефита-5».

Литература:

1. Автандилов Г.Г. Медицинская морфометрия. Руководство. – М. : Медицина, 1990. – 384 с.
2. Калашников А.П., Фисинин В.И., Щеглова В.В., Клейменов Н.И. Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных: справочник. – М. : Знание, 2003. – 456 с.
3. Лакин Г.Ф. Биометрия. – М. : Высшая школа, 1990. – 352 с.
4. Ромейс Б. Фиксация, окраска гистологического материала. Микроскопическая техника. – М., 1954. – С. 81-175.

УДК 664.6+664.8

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФЛАВОНОИДОВ В ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТАХ DEFINITION FLAVONOIDS IN VEGETABLE HALF-FINISHED PRODUCTS

В.П. Бординова, Н.В. Макарова
V.P. Bordinova, N.V. Makarova
Самарский государственный технический университет
Samara State Technical University

In article are presented results of research by definition flavonoids in vegetable half-finished products: tomato juice, a tomato concentrate and pepper to weight.

Антиоксиданты – вещества, предохраняющие наш организм от разрушительного действия свободных радикалов на важнейшие компоненты клетки. В настоящее время ведутся исследования по обнаружению этих веществ в пищевых продуктах и полуфабрикатах, а также оценке их положительного воздей-

ствия.

Целью нашего исследования явилось определение содержания флавоноидов – веществ, обладающих капилляроукрепляющим, антиоксидантным действием. В данной статье мы исследовали такие полуфабрикаты как томатный концентрат асептический, томатный сок и перцевая масса, полученная из свежих красных перцев, путем протирания массы через сито и стерилизации. Образцы были выбраны в связи с тем, что они изготовлены из свежих овощей, имеют долгий срок хранения и являются полуфабрикатами для производства функциональных пищевых продуктов. Анализ проводили колориметрическим методом при взаимодействии экстрактов овощей с азотистокислым натрием, треххлористым алюминием, гидроксидом натрия и измерением абсорбции при длине волны 510 нм. Содержание флавоноидов было пересчитано на мг катехина в 100 г исходного продукта по калибровочному графику.

При определении общего содержания флавоноидов наблюдается резкое различие в содержании определяемых веществ. Томатный концентрат обладает самым высоким уровнем исследуемых веществ – 163 мг катехина/100 г исходного продукта. Содержание же их в соке и в перцевой массе почти в 3 раза ниже: 42,0 и 52,4 мг катехина/100 г исходного продукта соответственно.

Таким образом, наблюдается следующее: томатный концентрат по исследованию является лидером, а самым отстающим является томатный сок. Чуть лучше сока – перцевая масса. Можно сделать вывод, что томатный концентрат обладает высоким содержанием флавоноидов, а, следовательно, очень сильными противорадикальными свойствами и может быть рекомендован для получения продуктов, улучшающих наше здоровье, обладающих повышенными антиоксидантными свойствами.

ПАРАТИПИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ, ИХ РОЛЬ В СЕЛЕКЦИИ МОЛОЧНОГО СКОТА ENVIRONMENT FACTORS, THEIR ROLE IN SELECTION OF DAIRY CATTLE

В.П. Гавриленко, Г.А. Бушова
V. Gavrilenco, G. Bushova
Ульяновская ГСХА
Ulyanovsk State Agricultural Academy

We investigated the influence of a year and a season of calving for black-and-white stock on indexes of their productivity and fertility. The conclusions are made to carry on flock selection considering over – all economic-biological indications.

Правильно определить племенную ценность животных и селекционно-генетические параметры можно только в том случае если варианта, обусловленная влиянием систематических факторов (возраст, сезон отела, год лактации), не была даже частично включена в генетическую (Н. З. Басовский, 1983). К наи-