

В течение двух месяцев телятам ставятся профилактические прививки. Телочки обезроживаются, бычки кастрируются. Обслуживающего персонала при таком методе выращивания требуется 1 человек на 80-100 голов.

Нужно всегда помнить, что организм животного, за которым осуществлялся плохой уход, не способен обеспечить уровень обменных процессов, обусловленный высоким генетическим потенциалом продуктивности.

Данная технология позволяет выращивать здоровых телят, тем самым сократить затраты и снизить себестоимость продукции животноводства.

**Библиографический список:**

1. Анохин Б.М., Данилевский В.М., Замарин Л.Г., и др. Внутренние незаразные болезни с/х животных, - М, Агропромиздат, 2001г.
2. Щербаков Г.Г., Коробов А.В., и др. Внутренние болезни животных, - М, Лань, 2002г.
3. [www.complexa.ru](http://www.complexa.ru)

**COLD METHOD OF REARING CATTLE**

*FSEI HPE «Ulyanovsk state agricultural academy»  
E.N. Rusakova, N.K. Shishkov, A.Z. Muhitov*

*Keywords: calves, cold method of rearing, gastro-intestinal diseases*

*The article is devoted to one type of rearing calves. The principles of (technology), rearing of cattle in individual houses on the street.*

**УДК 631.158**

**ВЛИЯНИЕ ПРОДУКТОВ «ФАСТ ФУДА»  
НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА**

*Н.В.Савкина, студентка 3 курса экономического факультета  
Научный руководитель – Ю.А. Лапшин,  
кандидат технических наук, доцент  
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная  
сельскохозяйственная академия»*

**Ключевые слова:** *фаст фуд, риск для здоровья*

*Работа посвящена изучению распространенности фаст фуда среди студентов и возможного вреда для здоровья при таком типе питания. По результатам исследований выявлены определенные закономерности распространения фаст фуда и предложены рекомендации по снижению вреда.*

Цель работы заключается в изучении возможного вреда от потребления фаст фуда и определить, как уменьшить риск заболевания от быстрого питания. Данная проблема является на сегодняшнее время весьма актуальной, так как высокий ритм жизни не оставляет возможности современному человеку пообедать неспешно, с удовольствием.

Вначале следует выяснить, откуда же взялся этот самый фаст фуд? Почему он так популярен среди взрослых и детей и насколько вреден для здоровья, особенно детей, о чем так настойчиво твердят врачи и диетологи? Действительно, сейчас многие задумываются над этими вопросами. Особенно заметно это в зарубежных странах, где развернулась настоящая компания по борьбе с лишним весом. Не отстает от этого движения и Россия, которая входит в пятерку самых «тучных» стран: по статистике, 26% россиян страдают ожирением, еще 25% – имеют избыточную массу тела. Главная проблема состоит в том, что большая часть подобной пищи очень высококалорийна, содержит много жиров и мало витаминов. В первую очередь это касается гамбургеров. Один очевидный негативный эффект этого - это ожирение. Ожирение связано с риском серьёзными заболеваниями, включая диабет, рак и сердечные проблемы. Быстрая еда обладает рядом малоприятных особенностей. В ней широко используются искусственные добавки, которые призваны улучшить ее запах и цвет.

Проведенные нами исследования упаковок различного рода фаст фуда, позволили выявить, что в их составе содержится глутамат натрия, обозначаемый на этикетке как Е-621. Данное вещество – это усилитель вкуса. Некоторые производители склонны утверждать, что глутамат натрия полезен, но это не так. Данное вещество только природного происхождения способно быть полезным и то в очень небольших порциях, а его синтетический заменитель, который как раз присутствует в еде быстрого приготовления, содержит вредные соли и соединения, негативно влияющие на печень и другие органы человека.

Самым популярным продуктом фаст фуда является картофель фри, технология приготовления которого следующая

- 1) Порезали картофель на брусочки толщиной 6 мм и длиной 5

см.

2) Промыли и обсушили.

3) Положили в корзину фритюрницы и готовили в горячем масле до мягкости. Достали из масла и обсушили.

Первые два процесса не вызывают подозрений, а третий может сделать вредным этот продукт. Чтобы не образовывались канцерогены при жарке картофеля, нужно каждую новую порцию жарить в новом масле. Но это не всегда делается из-за экономии: производители картофеля фри жарят по 5, 10, 15 раз на одном и том же масле. В результате такой жарки образуется акриламид - вещество, повреждающее нервную систему и являющиеся причиной генетических мутаций и образования опухолей в брюшной полости.

Нами было проведено исследование среди студентов академии по вопросам: о посещении точек быстрого питания в нашем городе, в каких случаях они питаются фаст фудом, сколько денег тратят на посещение фаст фуда.

Исследования показали, что из точек быстрого питания основными являются: студенческий буфет, кафетерии, пиццерии, такие как «Sorentto», «Сеньор помидор», «Maxi pizza», палатки с хот-догами, беляшами, блинами, пирожками.

Всего в опросе приняли участие 50 человек. В результате 85% опрошенных питаются в студенческом буфете, 10% перекусывают в кафетериях и мобильных фаст фудах и 5% приобретают еду в магазинах по пути домой. В качестве наиболее типичных ситуаций посещения фаст-фуда опрошиваемые назвали перерывы в занятиях, прогулки с семьей, друзьями.

Основная масса опрошиваемых, пользующихся услугами быстрого питания, тратит от 150 до 300 рублей в расчете на человека на одно посещение заведения быстрого питания.

Учитывая результаты исследований, можно подтвердить наличие высокого риска для здоровья значительной части студентов Ульяновской ГСХА, которые выбрали вышеназванный тип питания. Питаться фаст фудом регулярно нельзя. В качестве рекомендаций любителям картошки фри, бигмаков и прочей шаурмы следует запомнить три простых правила:

- Не ешьте фаст фуд чаще, чем раз в неделю.
- Если днем Вы ели фаст фуд, вечером обязательно нужно поесть нормально. Не стоит идти в ресторан быстрого питания на голодный желудок.
- Опаснее всего для здоровья жирные и высококалорийные блю-

да (картофель фри, гамбургеры, сладкая газировка).

**Библиографический список:**

1. Котешева И.А. «Здоровый образ жизни и долголетие» - М.: РИ-ПОЛ классик, 2008. - 96 с.: ил.
2. Журнал «Эхо планеты» 2008 г. №37 стр.34
3. Журнал «Наука и жизнь» 2007 г. №9 стр. 11-13
4. Журнал «Эксперт» 2009 г. №9 стр. 41-42

**EFFECT OF FOOD “FAST FOOD” IN THE ORGANISM HUMAN**

*N Savkina, Y. Lapshin* Key words: fast food, health risk

*Is a study of the prevalence of fast food among the students and the possible harm to health in this type of food. According to the research revealed certain regularities of fast food and offer advice on harm reduction*

УДК 641.1

**ГЕННОМОДИФИЦИРОВАННЫЕ  
ПРОДУКТЫ: ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?**

*Н.В. Савкина, студентка 3 курса экономического факультета  
Научный руководитель – Е.А. Ляшенко, кандидат  
биологических наук, старший преподаватель  
ФГОУ ВПО «Ульяновская государственная  
сельскохозяйственная академия»*

*Ключевые слова: вред, польза, генномодифицированные продукты, трансгенные организмы, ген*

*Работа посвящена определению вреда или пользы генномодифицированных продуктов питания. Проанализировав литературные источники, было установлено, что употребление в пищу генномодифицированных продуктов не наносит непосредственного вреда организму человека, правда, этот факт еще не подтвержден временем.*

В течение нескольких лет продолжается спор о вреде генномодифицированных продуктов. Образовалось два лагеря: первые уверены, что эти продукты наносят здоровью непоправимый вред, вторые (в чис-