

- ской Федерации, профессора Тельцова Л.П., 2013. С. 188-194
9. Хохлова, С.Н. Сравнительный морфогенез нейроцитов краниального шейного и звездчатого ганглиев собаки // С.Н. Хохлова, Н.Г. Симанова, А.А. Степочкин, А.Н. Фасахутдинова / Вестник Ульяновской ГСХА. 2013. № 1 (21). С. 64-69.
10. Хохлова, С.Н. Топография и морфогенез нейроцитов симпатических ганглиев у собаки// Хохлова С.Н. В сборнике: Юбилейный сборник к 75-летию профессора Н.А. Жеребцова. Ульяновск, 2005. С. 32-37.

GISTOGENEZIS CERVICOTHORACIC GANGLION NEONATES DOGS

Piryushova A.N., Khokhlova S.N., Simanova N.G.

Keywords: ganglion, dog, slice, neurons, cervicothoracic ganglion nerves

Summary. Work is devoted to the study of morphological changes cervicothoracic stem the newborn dog. Simple average size of neurons in the newborn dogs reach: right SHGG - VR - $300 \pm 9 \text{ mm}^3$, Vcl - $2326 \pm 124 \text{ mm}^3$, VH - $2026 \pm 81 \text{ mm}^3$, Yano - $0,150 \pm 0,014$, NGL - $7,8 \pm 0,16$; Left SHGG - VR - $325 \pm 13 \text{ mm}^3$, Vcl - $2554 \pm 153 \text{ mm}^3$, VH - $2229 \pm 142 \text{ mm}^3$, Yano - $0,151 \pm 0,016$, NGL - $8,2 \pm 0,17$.

УДК 664.1

САХАР: БЕЛАЯ СМЕРТЬ ИЛИ КОРИЧНЕВАЯ ЖИЗНЬ?

Сатдарова Д.Г., студентка 3 курса факультета ветеринарной медицины
Научные руководители - Мерчина С.В. , кандидат биологических наук, доцент;
Карамышева Н.Н., кандидат биологических наук, ассистент;
Васильева Ю.Б., кандидат ветеринарных наук, доцент

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: сахар, сахарная свекла, сахарный тростник, меласса, заменители сахара.

Аннотация. Мы привыкли ругать сахар – якобы он приносит в организм только калории и никакой пользы. Отчасти так оно и есть. Но ведь сахар сахару – рознь...

В промышленности сахар получают из двух растений – сахарной свеклы и сахарного тростника. Безусловно, бесполезен – свекловичный сахар. Он может быть только белым, то есть рафинированным. Это и есть калории в чистом виде и никакой пользы.

С тростниковым же сахаром дело обстоит интереснее. Он тоже бывает белым – рафинированным и бесполезным. Но есть и многим знакомый коричневый сахар. Он-то и несет нашему организму некоторую пользу. Безусловно, волшебными эффектами он не обладает, но все-таки он гораздо полезнее белого сахара. Итак. Коричневый тростниковый сахар имеет такую красивую аппетитную окраску благодаря мелассе – черной патоке, выделяемой из тростника. Именно меласса содержит те полезные вещества, о которых идет речь. Это микроэлементы – кальций, фосфор, железо. Кроме того, меласса содержит не менее полезную для нашего организма клетчатку. К тому же коричневый сахар немного менее сладкий и, следовательно, немного менее калорийный, нежели его белые собратья. Еще один плюс для сладкоежек, сидящих на диете.

Коричневый сахар издавна ценится во многих странах мира. Поэтому цена его на порядок выше, чем обычного. Но это, увы, не всегда спасает от подделки. Да, печально, но довольно часто недобросовестные производители выдают за коричневый сахар...белый, подкрашенный карамелью! Такой сахар не вреден (разве что для вашего кошелька), а просто бесполезен.

Проверить подделку можно двумя способами. Правда, для тестирования сахара вам все-же придется его купить. Распознать подделку на полке магазина, увы, не получится.

Для первого опыта вам понадобится пузырек йода. Капельку его следует капнуть в стакан с разведенным в воде сахаром. Если жидкость окрасилась в голубой цвет – поздравляем, у вас настоящий коричневый сахар! Если же нет... увы. У вас в руках подделка.

Второй способ еще проще. Надо опять же растворить сахар в теплой воде. Настоящий сахар с мелассой ни за что не окрасит воду в коричневый цвет. Вода останется бесцветной. Карамель же в поддельном сахаре окрасит воду.

Ну, а самым правильным способом определения натуральности нерафинированного сахара является следующий алгоритм действий: отыскать заведомо натуральный продукт и съесть целую пачку, после чего любую подделку вы определите в мгновение ока (по запаху и вкусу).

Настоящий нерафинированный сахар лучше покупать непосредственно в той стране, где его производят. Поэтому при возможности просите друзей, родственников и знакомых привезти вам пачку-другую натурального коричневого сахара «прямо с плантации».

Что касается заменителей сахара – то, ими увлекаться лучше не стоит,

так как некоторые виды таких заменителей могут причинить больше вреда вашему здоровью, чем сам сахар (так, к примеру, заменитель сахара – цикломат, который в 30 раз слаще белого сахара, может стать причиной почечной недостаточности, а, заменитель сахарин – тот и вовсе обладает канцерогенными свойствами). И, хотя их калорийность ниже, чем калорийность сахара, употребляя их, вы можете столкнуться с таким неприятным явлением, как постоянное чувство голода. Вам будет постоянно хотеться есть, вы будете больше налегать на пищу и в результате... существенно покачнёте свои домашние весы, отнюдь не в сторону «минус». К тому же, очень много видов заменителей сахара становятся причиной расстройства работы желудка – не слишком приятный симптом.

Конечно, обидно купить обычный сахар втридорога. Но если опыт окажется удачным, советую придерживаться этой марки и наслаждаться вкусным и еще более полезным чаем! И еще. Считается, что хороший, то есть настоящий коричневый тростниковый сахар производится в Бразилии, Гватемале, США, Коста-Рике, Кубе, а также на острове Маврикий. Ищите соответствующие слова на упаковке со сладостью.

Библиографический список:

1. <http://ecovoice.ru/tag/сахар/>
2. <http://www.iamcook.ru/publications/show/sugar>
3. <http://copoka.org/bakaleya/sakhar/18-falsifikatsiya-sakhara>
4. http://forexaw.com/TERMs/Raw_materials/Other_extractive_materials/l1302_Сахар_Sugar
5. <http://www.hnh.ru/food/2010-10-30-11>
6. <http://thedifference.ru/chem-otlichaetsya-trostonikovyj-saxar-ot-svekolnogo>

SUGAR: WHITE DEATH OR BROWN LIFE?

Satdarova D.G., Merchina S.V., Karamysheva N.N., Vasilyeva Yu.B.

Keywords: *sugar, sugar beet, sugar cane, molasses, sugar substitutes.*

Summary. *We got used to abuse sugar – allegedly it brings in an organism only of a calorie and any advantage. Partly so it also is. But after all sugar to sugar – discord.*