

10. Хохлова, С.Н. Сравнительный морфогенез нейроцитов краниального шейного и звездчатого ганглиев собаки / С.Н. Хохлова, Н.Г. Симанова, А.Н. Фасхутдинова //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2013.- №1 (21). - С. 64-70.

## **METHOD BRANDY LUNG FORMALIN**

*Ziyatdinova A. R., Shapirova D. R.*

**Key words:** *light, formalin, a solution Wevodau, fixation, focal pneumonia*

*The work is devoted to the production of anatomical preparation method of brandy formalin. This method is almost never used in Russia, but very common in the United States and Canada. Its essence lies in the preliminary stretching of lung tissue before clamping and cutting material for histology.*

**УДК 579.6**

## **САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ЙОГУРТОВ**

*Зиятдинова А.Р., Шапирова Д.Р., студентки 2 курса факультета ветеринарной  
медицины*

*Научные руководители - Пульчеровская Л.П., кандидат биологических наук, доцент  
Сверкалова Д.Г., кандидат биологических наук, старший преподаватель  
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

**Ключевые слова:** *исследование, йогурт, бактерии, стрептококки и болгарская палочка*

*Йогурт – это популярнейший молочный десерт, соединяющий в себе отличный вкус и лекарственные свойства – гордость Болгарии и одно из самых вкусных лекарств на Земле.*

Большинство исследователей считают, что йогурт появился на территории древней Фракии – северного соседа Греции, на месте которой сейчас находится Болгария. У фракийцев было развито овцеводство, и овечье молоко использовалось для производства сыра, а также йогурта, который получали из молока, скисшего в бурдюках. Как и большинство кисломолочных продуктов, йогурт –

результат работы бактерий, которые впервые были открыты болгарскими учеными и носят название болгарской палочки.

По другим сведениям, йогурт появился в Индии задолго до появления аналогичного продукта у фракийцев. Из-за сложности изучения древних индийских кулинарных книг, изобилующих яркими образами и мощной духовной основой, эта версия до конца не изучена.

Третья версия происхождения связывает появление йогурта на территории сегодняшней Болгарии с переселением болгар, мигрировавших в эти земли с Таманского полуострова и привезших с собой закваску знаменитого молочного продукта. Так или иначе, в 1905 году состав йогурта был проанализирован Стаменом Григоровым в Женевском университете, а в 1907 году бактерии йогурта получили имена *Lacto bacillus bulgaricus* в честь Болгарии и *Streptococcus thermophilus*. В 1918 Исаак Карассо подготовил технологический процесс для выпуска йогурта промышленным способом.

Мы провели санитарно-микробиологическое исследование 4 проб йогуртов различных по сроку годности, добавкам и закваскам.

1. Йогурт «Моя Маруся» массовая доля жира 2,5%
2. Йогурт «Кошкинское» Ваниль. Массовая доля жира 2,5%
3. Йогурт «Кошкинское» Нежный персик. Массовая доля жира 2,5%
4. Йогурт «Нежный», «*Campina*». с соком персика. Массовая доля жира 1,2%.

Йогурты под цифрами 2,3. На момент исследования были просрочены. Нами было приготовлено питательные среды: «Агар Сабуро»- питательная среда для выявления дрожжей и плесени, а для выделения лактобацилл мы использовали питательную среду Бликфельдта, наличие БГКП определяли на средах Кесслера и Эндо.

На среде Сабуро в «посевах» со всех проб йогуртов роста колоний характерных для дрожжей и плесневых грибов не обнаружено.

Молочнокислых бактерий, которые должны содержаться как заквасочные микроорганизмы в йогуртах не установлены, так как отсутствовал характерный рост на среде Бликфельдта.

На средах Кесслер и Эндо была выявлена *Escherichia coli* с пробы просроченного йогурта под № 4.

Результаты проведенных исследований разочаровали нас как потребителей-любителей йогуртов, так как живых пробиотических культур не обнаружено ни в одной из проб.

### **Библиографический список**

1. Рынок питьевого йогурта // Молочная промышленность. - 2008. – N 7. - С. 5-8.
2. Евелева, В.В. Добавки для йогурта / В.В. Евелева, А. Л. Рублев, Л. А. Забодалова // Молочная промышленность. - 2010. - N 7. - С. 48-51.

3. Гинзбург, О.П. Третье поколение йогуртовых культур - новые возможности / О.П. Гинзбург // Переработка молока: технологии, оборудование, продукция. Информационный бюллетень. - 2011. - № 9. - С. 8-10.
4. Васильев, Д.А. Разработка системы молекулярно-генетической детекции бактерий видов *Listeria monocytogenes* и *Listeria ivanovii* / Д.А. Васильев, А.В. Мاستиленко, Е.Н. Ковалева // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014. - № 1 (25). - С.43-46.
5. Разработка системы дифференциации *V.bronchiseptica* и *V.pertussis* на основе мультиплексной ПЦР в режиме «Реального времени» / А.В. Мاستиленко, Д.А. Васильев, О.Ю. Борисова, Ю.Б. Васильева // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014. - № 1 (25). - С.50-54.
6. Основы подбора компонентов питательных сред для первичного выделения *Bordetella bronchiseptica* / Ю.Б. Васильева, Д.А. Васильев, А.В. Мاستиленко, Д.Г. Сверкалова, А.Г. Семанин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014. - № 1 (25). - С.85-93.
7. Разработка параметров ПЦР для идентификации *Desulfovibrio desulfuricans* / Д.А. Васильев, А.М. Семёнов, А.В. Мاستиленко, Н.Н. Карамышева, С.Н. Золотухин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2012. - № 2. - С.45-49.
8. Разработка методики выявления специфического участка ДНК *Ornithobacterium rhinotracheale* с помощью ПЦР в режиме «Реального времени» / Д.А. Васильев, А.В. Мاستиленко, Н.И. Молофеева, А.С. Разорвина // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2009. - № 3 (10). - С.54-57.

## **RESEARCH YOGURT**

*Ziyatdinova A.R., Shapirova D.R.*

**Keywords:** *research, yogurt, bacteria, Streptococcus and Bulgarian Bacillus*

*Work visited the study of lactic acid bacteria and the refutation of the hypothesis about the dependence of quantitative indicators from retention.*