

Дальнейшие исследования предполагается направить на дальнейшее совершенствование реабилитационной программы.

Библиографический список

1. *Лиз Ходжкинсон*. Коралловый кальций – враг артрита. – М.: Корал Клуб, 2001. – 51 с.
2. *Синяченко О.В., Баринов О.Ф.* Немедикаментозное лечение болезней суставов. – Донецк, 1996. – 478 с.
3. *Сокрут В.Н. и др.* Медицинская реабилитация в артрологии. – Донецк, 2000. – 377 с.
4. Спортивная травма. Основные принципы профилактики и лечения. – / Под общей редакцией ПАФХ Ренстрема. – Киев: Олимпийская литература, 2002. – 378 с.

Василенко З.В., Жидкова А.Е.
(УО «МГУП», БТЭУПК, г. Гомель)

ПРИМЕНЕНИЕ ПЕКТИНА В СОЗДАНИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Ухудшение экологической обстановки, недостаток пищевых волокон, зашлакованность организма вредными веществами (токсинами), повышает значимость профилактики, которая невозможна без создания продуктов питания нового поколения и биологически активных добавок, которые способствовали бы выведению из организма чужеродных веществ – радионуклидов, солей тяжелых металлов, пестицидов и т.п.

Важное место в современной пищевой технологии принадлежит созданию функциональных продуктов питания, в том числе с использованием пектиновых веществ. Пектины, являясь природными антипротекторами и антиоксидантами, могут быть использованы для организации лечебного и лечебно-профилактического питания.

Достаточно широкий спектр использования пектиновых веществ в жизни человека, его применение в медицине, в лечебно-профилактическом питании, его студнеобразующая и комплексообразующая способность, бактерицидность пектиновых препаратов, обусловил основные направления конструирования пищевых изделий на пектине. Одним из направлений является использование наиболее известного свойства пектиновых веществ – студнеобразующей спо-

способности, которое достаточно широко применяется в кондитерской и консервной промышленности.

Многообразие свойств пектина, обусловленное его химическим строением, приводит к значительному расширению областей применения пектина. О чем свидетельствуют данные, приведенные в таблице.

Белорусскими учеными разработан и предложен способ производства яблочного пюре из выжимок яблок, позволяющий получить продукт от светло-желтого до желтого цвета с высоким содержанием водорастворимого пектина и с более полным сохранением нативных свойств пектиновых веществ. Изучена возможность применения полученного пюре из выжимок яблок для повышения студнеобразующей способности слабозжелирующего яблочного пюре, а также как загустителя при изготовлении овощных и фруктовых соусов и стабилизатора при выработке белкового крема.

Таблица

Возможные области применения пектина в пищевой промышленности

Назначение	Предполагаемая область применения	Свойства, на которых основано использование пектина
Загуститель	Изготовление мороженого, майонеза, овощных и фруктовых соусов	Способствует увеличению вязкости, будучи высокомолекулярным полисахаридом. Благодаря стабильности при воздействии высоких температур в кислой зоне рН и способности сохранять в этих условиях специфический аромат использование пектина приобретает особое значение при сгущении фруктовых сиропов и соусов
Водоудерживающее средство	Приготовление медленно черствеющего хлеба, пряников и т.д. Увеличение водопоглотительной способности сыров. Повышают прочность глазури, предотвращают ее крошение и осыпание	Гидроколлоидные свойства и сильная способность к гидратации, обусловленная зигзагообразным расположением звеньев ГУК в цепи галактуронана и присутствием гидрофильных групп -ОН и -СООН
Стабилизатор эмульсий и сус-	Соки и безалкогольные плодовые и овощные напитки	Наличие отрицательного электрического заряда у молекулы пектина поддерживает заряд частичек цел-

пензий		люлозы в напитках с фруктовыми добавками, препятствуя тем самым их слипанию. Повышение вязкости напитков при добавлении пектина препятствует осаждению микрочастиц плодовой мякоти, замедляя процесс расслоения гомогенных напитков
Эмульгатор	Водно-масляные эмульсии ароматических масс, содержащих большое количество белка и полиненасыщенных жирных кислот	Пектин – уникальный фиксатор натуральных запахов фруктов

Пектиносодержащие пищевые продукты являются неотъемлемой частью функционального питания населения, что позволяет сделать вывод о целесообразности расширения ассортимента и объемов их производства.

Венкова З.Л. (ПОИПКРО, г. Пермь)

МЕДИКО-ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

В действующем Законе РФ «Об образовании» определены четкие приоритеты в организации образовательного процесса. Государственная политика в этой области в качестве первоочередной задачи выдвигает «приоритет здоровья человека и свободного развития личности».

Здоровье детей, результаты деятельности образовательной системы в целом, во многом зависят от организации и обеспечения образовательного процесса (его содержания, используемых методов, уровня коммуникативной компетентности педагогов, родителей, режима работы, постановки физкультурно-оздоровительной деятельности).

Диагностика (мониторинг) здоровья и развития личности дошкольника является отправной точкой педагогической деятельности сотрудников дошкольного образовательного учреждения. Мониторинг в целом ориентирован на повышение эффективности воспитательно-образовательного процесса и лежит в основе всех направлений работы детского сада с детьми и педагогами (профилактики, коррекции, консультирования и др.)