activity, physical endurance, weight and cellularity of immune organs (thymus and spleen) and changes in blood leukocyte counts. The introduction of peptide bioregulators correction contributed to the level of the studied indicators intact group of animals. In result of study was established an interrelation of indicators of behavioral activity and immune system of laboratory animals when exposed to peptide bioregulators, received from the thymus of pigs. The data obtained allow to recommend the peptide bioregulators as biologically active additive to food, and to create products of therapeutic and preventative purposes.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ С МЕДОМ НА ОСНОВЕ ФРАКЦИОНИРОВАНИЯ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ ПЕКТИНОМ

Федосова А.Н., Каледина М.В.

ФГБОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я. Горина», Белгород, Россия, (308503, Белгород, ул. Вавилова 1), e-mail:kaledinamarina@yandex.ru

Основная задача современной молочной промышленности – это создание ресурсосберегающих технологий и новых молочных продуктов с полным использованием молочного сырья. Концепция представленной работы предполагает переработку молока в замкнутом технологическом цикле на основе фракционирования молочного сырья яблочным пектином с получением фракций в жидком виде, каждая из которых превращается в готовый продукт без остатка. В данной работе представлены оптимальные параметры процесса фракционирования обезжиренного молока, обеспечивающего в концентрате натурального казеина содержание сухих веществ 23…25%, а также разработанные рецептуры и технологии пудинга (молочно-медовый, ванильный, шоколадный) с массовой долей жира 3% на основе сывороточно-пектиновой фракции и смузи нежирного ягодно-медового на основе натурального концентрата казеина с долей меда 3% и ягодного наполнителя 64% в массе продукта.

FUNCTIONAL DAIRY PRODUCTSWITH HONEY ON BASE OF FRACTIONATION OF DAIRY RAW MATERIAL BY PECTIN

FedosovaA.N., Kaledina M.V.

The Belgorod state agricultural academy by V.Y. Gorina, Belgorod, Russia, (308503, Belgorod, street Vavilova 1, e-mail: kaledinamarina@yandex.ru

The main task of modern dairy industry is the creation of resource-saving technological processes and new dairy products with full use of raw milk. The concept of this work involves the processing of milk in a closed technological cycle on base of fractionation of raw milk by apple pectin with getting factions in liquid form, each of which is transformed into a finished product without a trace. This paper presents the optimal parameters of the process of fractionation of skimmed milk, when the concentrate natural casein has of dry substances 23...25%.There are developed recipes and technologies of pudding (milk & honey, vanilla, chocolate) with a mass fraction of fat of 3% based on whey-pectin fraction and smoothie berry-honey on the basis of natural concentrate of casein with a share of honey 3% and berry fillers 64% in mass of the product.

ВЛИЯНИЕ ПРОБИОТИКОВ ВИТАФОРТ И ЛАКТОБИФАДОЛ НА БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ГУСЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Хабиров А.Ф., Цапалова Г.Р.

ФГБОУ ВПО «Башкирский государственный аграрный университет», Уфа, Россия (450001, Уфа, ул. 50-летия Октября, 34), e-mail: bgau@ufanet.ru

В работе представлены экспериментальные данные о влиянии пробиотиков на биохимические показатели сыворотки крови гусят-бройлеров кубанской породы. Установлено, что наиболее высокий уровень обмена белка регистрируется у гусят-бройлеров в 20-дневном возрасте. Применение пробиотика Витафорт в дозе 0,05 мг на 10 кг живой массы и пробиотика Лактобифадол в дозе 0,2 г на 1 кг живой массы способствует увеличению концентрации общего белка в сыворотке крови на протяжении практически всего периода исследований, в том числе альбумина на протяжении первого месяца выращивания молодняка птицы. Наиболее высокий уровень содер-