

бопекарной промышленности занимает большое количество времени [1].

Цель исследования заключалась в определении подъемной силы дрожжей в образце ржанопшеничного хлеба при применении коллоидных ионов серебра для обработки воды.

Для определения подъемной силы дрожжей применялся ускоренный метод по ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».

В исследовании подъемной силы дрожжей использовалась мука пшеничная высшего сорта; мука ржаная обдирная; вода; дрожжи хлебопекарные прессованные; соль поваренная.

Для проведения исследования были приготовлены образцы воды из централизованного источника водоснабжения, три из которых были обработаны коллоидными ионами серебра с использованием генератора коллоидных ионов серебра «Серебрин». Насыщение воды коллоидными ионами серебра проводилось на режиме 1 до концентрации ионов 500 мкг/л.

Результаты исследований представлены в таблице.

Результаты исследования подъемной силы дрожжей

Образец	Среднее значение, $M \pm \sigma$
Вода, обработанная коллоидными ионами серебра	$32,7 \pm 2,8$
Вода, не обработанная коллоидными ионами серебра	$41,9 \pm 3,8$

Согласно данным таблицы, обработка воды коллоидными ионами серебра достоверно ( $P \geq 0,995$ ) сократила время подъема дрожжей на 28,1%.

#### Список литературы

1. Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Лань, 2014. – 672 с.

#### МЕДОВЫЕ ГРАНУЛЫ С СОКОМ

Шалавина О.С., Ларичева К.Н.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,  
e-mail: shalavinao@yandex.ru

С древнейших времен мед считался уникальным продуктом питания, обладающим множеством полезных свойств. Благодаря высокой биологической ценности мед и другая продукция пчеловодства востребованы на рынке. Из-за своей подверженности кристаллизации, вязкости, а следовательно, неудобства при хранении и транспортировке не все производители готовы брать натуральный мед в оборот. Но благодаря старанию российских ученых, разработке новой уникальной технологии впервые в мире жидкий вязкий мед пре-

вратился в удобную для применения в производстве и в быту форму твердых гранул и при этом сохранил все свои полезные вещества, свойства, аромат.

Медовые гранулы – это мёд в сухой форме, который не липнет к рукам, не растекается. Этот продукт питания, благодаря инновационному способу производства, сохраняет все полезные качества и вкусовые характеристики натурального меда. Сфера применения медовых гранул значительно расширена по сравнению с обычным жидким медом. Твердая структура позволяет тщательнее дозировать продукт, расфасовывать его в индивидуальную упаковку, удобно транспортировать и дольше хранить, а также «не пачкать руки» при использовании. Интерес к новой форме меда повлек спрос на данный вид продукта, в связи с чем предлагается расширить ассортимент сухих медовых гранул.

Целью исследования являлось разработка рецептуры и технологии производства нового вида продукта «медовые гранулы с соком». В соответствии с поставленной целью был проведен выбор объектов исследования, условий организации эксперимента и разработана схема его проведения. Работа состояла из следующих этапов: определение объекта, цели и задач исследования; подбор и подготовка сырья; выработка опытных образцов медовых гранул (с добавлением сока); проведение органолептических и физико-химических исследований для оценки качества разработанных продуктов; анализ полученных результатов. Для изучения основных органолептических и физико-химических свойств создаваемого продукта была отработана и рассчитана рецептура медовых гранул с вишневым соком, представленная в табл. 1.

Таблица 1

Рецептура для медовых гранул соком

Наименование ингредиентов	Соотношение компонентов, %
Мёд подсолнечный	10
Сок вишневый концентрированный	26
Глюкоза кристаллическая	64

Исследования были проведены на базе учебной лаборатории кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством Ларичевой К.Н. (<https://www.famous-scientists.ru/10420/>). Результаты органолептического анализа представлены в табл. 2.

На следующем этапе эксперимента были определены физико-химические показатели. Массовую долю влаги определяли по ГОСТ 5900. Полученные результаты приведены в табл. 3.

Таблица 2

Результаты органолептической оценки  
медовых гранул с вишневым соком

Наименование показателей	Характеристика
Вкус и запах	Сладкий, приятный, с ароматом вишни, без постороннего привкуса и запаха.
Цвет	Насыщенно розовый цвет
Форма и поверхность	Гранулы произвольной формы размером от 0,1 до 10 мм. Поверхность сухая не липкая
Консистенция	Мягкая, разваливающаяся при надавливании.
Структура	Мелкопористая, мягкая или слегка затяжистая

Таблица 3

Результаты определения массовой доли влаги

Образец	Повторности			$x \pm \delta$	$x \pm m$
	1	2	3		
Массовая доли влаги %	8,6	7,8	8,6	$8,6 \pm 0,5$	$8,6 \pm 0,3$

Проведенные исследования подтвердили высокие качественные показатели нового продукта. Таким образом, в рамках научно-исследовательской работы была рассчитана оптимальная рецептура и разработана технология производства нового вида сухих медовых гранул с вишневым соком.

#### Список литературы

1. Пчеловодство России в зеркале российской и зарубежной статистике: Мир пчеловодства: [электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.apeworld.ru/1521189013.html>.
2. Медовые гранулы – натуральный сухой мед: [электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://honey.himsite.ru/our\\_services.php](http://honey.himsite.ru/our_services.php).

#### Социологические науки

#### СРАВНЕНИЕ АКТУАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ МОЛОДЫХ СЕМЕЙ ЯКУТОВ И ЭВЕНОВ ВЕРХОЯНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

Баишева А.Ю.

Институт психологии СВФУ им. М.К. Аммосова,  
Якутск, e-mail: [anitabaisheva@mail.ru](mailto:anitabaisheva@mail.ru)

Научный руководитель: Матвеева Н.В.

В данной исследовательской работе представлено сравнение актуальных проблем молодых семей якутов и эвенов Верхоянского района. Изучены актуальные проблемы молодых семей, проживающих в Верхоянском районе Республики Саха (Якутия).

Актуальность темы исследования обусловлена тем, что молодая семья представляет собой интерес для исследования. В настоящее время очень важно выявить актуальные проблемы молодой семьи для их более результативного решения. Под бременем экономических, политических и социальных проблем рушится не только быт, но и отношения супругов, родителей и детей, семья перестает быть для человека защитой. И поэтому, проблемы молодых семей на сегодняшний день являются особой актуальной задачей для ее изучения и понимания причин возникновения этих проблем.

**Цель** нашего исследования является сравнение актуальных проблем молодых семей яку-

тов и эвенов Верхоянского района Республики Саха (Якутия).

**Задачи:** 1. Раскрыть понятие молодой семьи; 2. Рассмотреть социальную защиту молодых семей в России на современном этапе; 3. Изучить статистические данные по населенным пунктам Верхоянского района Республики Саха (Якутия); 4. Выделить актуальные проблемы молодых семей Верхоянского района Республики Саха (Якутия); 5. Сравнить проблемы молодых семей якутов и эвенов Верхоянского района Республики Саха (Якутия);

1. Молодая семья – это семья в первые 3 года после заключения брака (в случае рождения детей – без ограничения продолжительности брака) при условии, что ни один из супругов не достиг 35-летнего возраста [5].

2. Проблемы молодых семей многообразны. Основными из них являются: материально-бытовые и жилищные проблемы, психологические проблемы, проблема трудоустройства молодых супругов. Для того чтобы молодая семья могла осуществлять все свои функции, необходимо комплексное решение этих проблем, на что и должна быть направлена государственная семейная политика в отношении молодой семьи [2].

3. К настоящему времени в Российской Федерации социальная защита семьи имеет четыре основные формы [4]: денежная – в виде компенсационных и единовременных выплат; услуги – путем организации отдыха и оздоровления