группы помещений для размещения инженерно-технического оборудования, анализировать взаимосвязи этих помещений с помещениями, присущими спортивным зданиям.

4. Архитектурно-художественный фактор:

Имеющим немаловажное значение является архитектурно художественный фактор, влияние которого формируется в первую очередь из архитектурного замысла автора (основной идеи архитектурного проекта), а так же предлагаемых материалов и цветовых решений [1, с. 5]. Следует отметить, что архитектурным решением в целом закладывается степень влияния всех остальных внутренних факторов. Перед архитекторами при формировании художественного образа экологических спортивных сооружений стоит задача выявить не только особенности спортивного здания как места для соревнования, тренировки, но и его принадлежность к экологическим зданиям - к зданиям, которые отвечают современным требованиям, и в тоже время самым высоким нормам обеспечения качества условий труда.

Таким образом, Анализ вышеописанных факторов позволяет сделать следующие выводы. Проектирование экологических спортивных сооружений - это достаточно сложная многофакторная задача, для решения которой необходим комплексный подход. Учет приведенных в статье факторов позволит архитектору-проектировщику глубже понять характер процессов, влияние которых необходимо учитывать, и условий необходимых для обеспечения энергоэффективности спортивных сооружений. Такой подход дает возможность разрабатывать проектные решения, которые в каждом конкретном случае наилучшим образом отвечают задачам обеспечения экологичности.

Список используемых источников информации

1. Иконников А.В. Степанов Г.П. Основы архитектурной композиции. // М., Искусство, 1971, — с. 5—14.
2. Иконников А.В. Функция, форма, образ. // Архитектура СССР, — 1972, — № 2, — с. 14—16.
3. Лазарева М.В. Многофункциональные пространства крупных общественных комплексов: дис. ... кандидата архитектуры / М.В. Лазарева. М., 2007, — с. 30—35.

Архицкая Е.В., Спасельникова А.В., Шмат Е.В.

Оценка безопасности грибов

*Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина
(Россия, Омск)*

doi:10.18411/lj2016-4-04

С древних времен внимание человека привлекают такие уникальные и интересные организмы как грибы. Этот продукт имеет своеобразный насыщенный вкус, любимый многими. Установлено, что в состав грибов входят важные питательные и физиологически активные вещества, необходимые человеку, такие как глюкоза, маннит и грибной сахар (микоза). Некоторые виды грибов имеют ядовитые вещества и должны предварительно обеззараживаться.

Так, все съедобные грибы по пищевой ценности, содержанию ядовитых веществ и степени их удаляемости подразделяют на четыре категории:

I категория – грибы с самыми высокими вкусовыми качествами, не требующие предварительного отваривания (белый гриб, груздь настоящий);

II категория – грибы с высокими вкусовыми качествами, требующие предварительного отваривания (шампиньоны, подосиновики, маслята, желтые грузди и др.);

III категория - грибы со средними вкусовыми качествами, требующие длительного отваривания и удаления отвара (лисички, сморчки, строчки, сыроежки и др.);

IV категория – условно съедобные грибы с низкими вкусовыми качествами, требующие двукратного отваривания и удаления отвара (козляк, горькушка, гладыш и др.).

Грибы являются сезонным продуктом и подвергаются быстрой порче. Поэтому для продления срока годности их сушат, солят, маринуют, замораживают. В летне-осенний период в большом количестве можно встретить в продаже грибы в сыром виде. Качество их, как и других пищевых продуктов, контролируется. Проводятся органолептические и лабораторные исследования. Наиболее затруднительной является экспертиза, проводимая с целью определения фальсификации грибов. Чаще всего регистрируют ассортиментную и качественную фальсификацию.

При ассортиментной фальсификации в основном производят подмену грибов одной категории другой менее ценной, либо подмену одного вида грибов другими. Поэтому в местах специализированных для продажи грибов обязательным условием является наличие вывешенных плакатов с цветными рисунками грибов, их кратким морфологическим описанием с указанием категории. Свежие пластинчатые грибы к продаже допускаются цельными, то есть ножка и шляпка должны находиться в естественной связи. Это условие необходимо для идентификации реализуемых грибов.

Реализация некачественных грибов подразумевает продажу переросших, ломанных, дряблых, заплесневелых, зачервленных, а также пластинчатых грибов без ножки или с короткой ножкой. Все это является качественной фальсификацией. В результате потребитель может попросту отравиться. Ведь многие грибы могут накапливать различные количества ядовитых веществ, и потребитель перед их употреблением должен обязательно их отваривать несколько раз и отвар выливать, чтобы быть уверенным в их безопасности. Так, в местах продажи строчков и сморчков продавцы обязаны вывешивать объявление, содержащее правила их предварительного обеззараживания.

Таким образом, чтобы избежать отравлений ядовитыми веществами, содержащимися в грибах, потребитель должен хорошо ориентироваться в видах и категориях данного продукта, а также в способах его дальнейшей переработки. Покупать грибы рекомендуется в проверенных местах, либо в специализированных отделах на рынке, где имеются плакаты с их цветными изображениями, кратким морфологическим описанием и указанием категорий.

Список используемых источников информации

1. ГОСТ Р 54643-2011. Грибы белые свежие. Общие технические условия. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54643-2011>

Архицкая Е.В., Спасельникова А.В., Шмат Е.В., Диденко Н.В.

Анализ производства сгущенного молока с добавлением растительных жиров

*Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина
(Россия, Омск)*

doi:10.18411/lj2016-4-05

Молоко является одним из самых ценных продуктов питания. В нем одновременно содержатся все необходимые для питания вещества, а это белки, жиры, углеводы, витамины, а также ферменты и минералы. [1] Но из-за высокого содержания воды оно имеет ограниченный срок годности. Поэтому возникает необходимость переработки молока с последующим более длительным его хранением и возможностью транспортировки. Так, его используют в качестве сырья для производства различных молочных продуктов, таких как сметана, сливки, сыры, творог, кефир, сливочное масло и многое другое. Ассортимент этих товаров с каждым годом растет.