

2.Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов/Под ред. Л.А. Трисвятского. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1991. – 415 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).

### **EFFECT OF QUALITY OF RAW MATERIALS FOR BAKERY WHEAT FLOUR**

*Klueva S.A., Yakupova G., Mudarisov F.A.*

*Key words: flour, bran, natura, water, ash content, gluten*

*Work is devoted to the version of the output increase baking wheat flour at the mill.*

**УДК 556**

### **СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ СВОЙСТВ ВОДЫ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ПРИРОДНЫХ ИСТОЧНИКОВ**

*Конюхов А.В., Сергеева В.С., студенты 1 курса  
биотехнологического факультета*

*Руководитель: Васина С.Б., старший преподаватель, к.б.н.  
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная  
сельскохозяйственная академия им. П.А. Столыпина»*

**Ключевые слова:** *вода, физико – химический состав воды, мутность, прозрачность, метод цилиндра.*

*В статье приведен сравнительный анализ вод из различных природных источников.*

Вода – это совершенно уникальная среда во многих отношениях. Вода является единственным в своем роде соединением, которое одновременно существует в газообразном, жидком и твердом состоянии.

Вода – сред обитания для многих животных и растений, качество которой оказывает существенное влияние на жизнедеятельность гидробионтов.

В сентябре 2011 года были взяты пробы воды из различных природных источников. Нами были проведены исследования данных проб

воды на некоторые физические и химические показатели воды.

Температура воды играет в жизни рыб чрезвычайно важную роль. В природных водоемах гидробионты живут при определенных температурных условиях, необходимых для данного вида. При значительных отклонениях от оптимальных условий наступают ослабление жизненных функций, заболеваний, а затем смерть. Виды, живущие в водоемах с резкими колебаниями температурных условий, соответственно приспособлены к ним.

Температуру определяли ртутным термометром. Содержание кислорода определяли Анализатором растворенного кислорода МАРК 302. Прозрачность определяли методом цилиндра.

Прозрачность и мутность обусловлены присутствием в ней механических взвешенных частиц, а также коллоидных веществ органического и неорганического происхождения.

Запах и вкус воды иногда могут являться показателем ухудшения качества ее без других объективных признаков.

Цветность, привкус и запах обуславливают некоторые ее химические и биологические особенности. Принцип метода основан на визуальной оценке окраски 10-12 см столбика воды.

Полученные результаты приведены в таблице № 1

**Таблица №1**

**Сравнительный анализ проб воды из различных источников**

Показатели	Тереньгульский р-н, Ульянов. обл.	Железнодорожный р-н, Ульяновск	Тетюшский р-н, Татарстан
Температура, °С	24,4	25,0	25,0
Прозрачность, см	30	15	13
Мутность, мг/л	30,5	61,0	70,0
Запах, баллы	1	3	2
Цветность, баллы	1	1	2
рН	6,5	7,5	7
Кислород, мг/л	7,0	6,5	7,0
Свободная углекислота, мг/л	6,0	9,0	7,0

В результате проведенных лабораторных исследований, можно сделать вывод, что взятые пробы воды соответствуют требованиям, предъявляемые к водоемам для разведения рыб.

## Список использованной литературы

1. Алёхин О.А. Основы гидрохимии, - Л.: Гидрометеоздат, 1970. - 413 с.
2. Берникова Т.А. Гидрология и промысловая океанология. - М.: Пищевая промышленность, 1980. - 240 с.
3. Виноградов Ю. Б. Современные проблемы гидрологии : - М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 320 с.
4. Залепухин В.В. Гидрология: - Волгоград: Издательство Волгоградского государственного университета, 2001. - 48 с.

## COMPARATIVE ANALYSIS OF THE PROPERTIES OF WATER FROM VARIOUS NATURAL SOURCES

*Konyukhov A., Sergeeva V.S., Vasina S.B.,  
FGBOU VPO "Ulyanovsk State Agricultural Academy. PA Stolypin "*

*Keywords: water, physico - chemical composition of water, turbidity, transparency.*

*The paper presents a comparative analysis of water from various natural sources.*

**УДК 664.7**

## ХРАНЕНИЕ МУКИ

*К.В. Кудряшова, студентка 3 курса экономического факультета  
Научный руководитель- Н.Н. Андреев, кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная  
сельскохозяйственная академия»*

**Ключевые слова:** мука, хранение муки, созревание, прогоркание, плесневение, прокисание, самосогревание, уплотнение.

*Работа посвящена рассмотрению процесса хранения муки. При проведении исследования было установлено, что свойства муки при хранении изменяются.*

Мука — товар, который получают в результате размалывания на