

20-3609

ДУБЛЕТ

Е.Е. Пономарев, Н.В. Байматов, Л.А. Даутова,  
В.Н. Козлов, Е.В. Кузнецова, Р.Р. Максютов

20-03610

**ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА  
ЙОДИРОВАННЫХ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**Е.Е. Пономарев, Н.В. Байматов, Л.А. Даутова,  
В.Н. Козлов, Е.В. Кузнецова, Р.Р. Максюттов**

**ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА  
ЙОДИРОВАННЫХ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

НАУЧНО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР «АЭТЕРНА»  
УФА – 2020

УДК 664  
ББК 36  
И 665

**Авторы:**

Е.Е. Пономарев, Н.В. Байматов, Л.А. Даутова,  
В.Н. Козлов, Е.В. Кузнецова, Р.Р. Максюттов

**Рецензенты:**

**В.Р. ИБРАГИМОВ** – доктор медицинских наук, профессор  
**М.Ф. ТРИФОНОВА** – доктор сельскохозяйственных наук, профессор,  
Президент Международной академии аграрного образования

**И 665**

**Инновационные технологии промышленного производства йодированных продуктов питания: монография. – Уфа: АЭТЕРНА, 2020. - 129 с.**

**ISBN 978-5-00109-937-6**

В монографии представлены данные о состоянии йодной профилактики в Российской Федерации и странах СНГ. Приведены результаты изучения физико-химических закономерностей комплексообразования в системе молекулярный йод ( $I_2$ ) – йодистый калий (KI) – полифруктозан с установлением активных функциональных групп инулина, обеспечивающих стабилизацию неорганических форм йода. Приведены сведения о результатах изучения физиологической активности йодобогащенного продукта на моделях экспериментальной тиреоидной дисфункции.

Материалы исследований представляют интерес для специалистов пищевой промышленности и научных работников, занимающихся вопросами лечения и профилактики йододефицитных заболеваний. Книга также будет полезна студентам вузов, обучающимся по направлениям подготовки и специальностям, входящим в УГС «Промышленная экология и биотехнологии».

© Е.Е. Пономарев, Н.В. Байматов, Л.А. Даутова,  
В.Н. Козлов, Е.В. Кузнецова, Р.Р. Максюттов, 2020  
© ООО «Аэтерна», 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

	ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ.....	4
	ВВЕДЕНИЕ.....	6
1	ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.....	8
1.1	Основные эпидемиологические критерии в мониторинге йодного дефицита.....	8
1.2	Инновационные технологии промышленного производства йодированных продуктов питания.....	14
1.3	Физико-химические свойства гидроколлоидов.....	24
1.4	Способы стабилизации неорганических форм йода в органических матрицах.....	30
2	МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	38
3	РЕЗУЛЬТАТЫ СОБСТВЕННЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	49
3.1	Физико-химическое исследование процессов взаимодействия инулина с молекулярным йодом в присутствии йодистого калия...	49
3.2	Комплексная товароведная оценка «обогащенного молока».....	66
3.2.1	Изучение потребительских свойств молока.....	66
3.2.2	Исследование активности реакций свободнорадикального перекисного окисления липидов «обогащенного молока».....	78
3.3	Технология производства «обогащенного молока».....	85
3.4	Оценка физиологической активности «обогащенного молока» на экспериментальной модели йодного дефицита.....	88
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	94
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	97