

защемления газа водой в пористой среде, подвижности остаточного газа, потерь давления и среднего давления в заводненной зоне, расхода поступающей в залежь воды, насыщенности конденсатом заводненной зоны и других характеристик процесса обводнения газовых (газоконденсатных) залежей. Также не нашли достаточного отражения результаты последних исследований механизма вытеснения из пористой среды газа и выпавшего конденсата водой.

Из анализа проведенных исследований вытекают задачи работы, состоящие в разработке на основе исследования физических явлений, протекающих в продуктивных пластах при добыче газа, конденсата и нефти новых технологий повышения углеводородоотдачи газовых, газоконденсатных и газоконденсатнефтяных месторождений при естественном и искусственном водонапорном режиме,

создании технических средств их реализации и развитии методик прогнозирования и анализа показателей разработки месторождений природных газов при водонапорном режиме.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. П.Э.Аллакулов, Д.Г.Азизова, Н.М.Авлярова, Б.Ю.Номозов. Исследования по повышению углеводородоотдачи и прогнозирование показателей разработки месторождений природных газов при водонапорном режиме. Монография. – Тошкент: Издательство. 2021, с.15-22.

2. Н.А.Гусаков, Г.Г.Кучеров, Технологический режим эксплуатации газовых и газоконденсатных скважин период падающей добычи.- М:ООО Недра. 2006.

THE EFFECTIVENESS OF THE USE OF THE BIOLOGICALLY ACTIVE ADDITIVE "STEVIA-VIT"

Skorbina E.

PhD in Biology, associate professor, Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Professional Education «Stavropol State Agrarian University», Russia, Stavropol city

Trubina I.

PhD in Technology, associate professor Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Professional Education «Stavropol State Agrarian University», Russia, Stavropol city

DOI: [10.24412/3453-9875-2021-76-1-43-45](https://doi.org/10.24412/3453-9875-2021-76-1-43-45)

Abstract

In article are cited data about a possibility of use of sweetener natural "Stevia VIT", as the biologically active component in technologies of products of baking production, its influence on process of activation of yeast, and quality of foodstuff.

Keywords: stevia, foodstuff, production technology of bakery products, activation of yeast.

For the solution of a problem of improving competitiveness of products of the Russian organizations of the food industry, creation of conditions for ensuring import substitution concerning socially important food and accumulation of the export potential it is necessary to carry out creation of biocatalytic and biosynthetic productions technology of the functional food with use of dietary supplements for prevention of various diseases and strengthening of protective functions of an organism, reduction of risk of influence of harmful substances, according to the Strategy of development of food and processing industry of the Russian Federation until 2020.

Use of the biologically fissile components in a compounding of bakery products will allow not only to create the products of new generation directed to preservation and improvement of health but also to regulate rheological behavior of semi-finished products, to improve taste and a smell of finished products, to increase a shelf-life, to provide improvement of separate indexes of quality and also to regulate nutrition value of finished products.

According to the concept of a healthy delivery, a plant the containing carbohydrates fall into to group of physiologically functional ingredients. This group is capable to have the beneficial effect on one or several metabolic reactions of a human body. Other aspect of

this process is the processing behavior of carbohydrates causing their broad application as a part of group of the nutritional supplements changing structure and physical and chemical properties of foodstuff.

In the Stavropol state agricultural university researches on cultivation of a stevia in climatic conditions of Stavropol region are conducted for a number of years, it is removed and the new grade of a stevia "The Stavropol sweet tooth" received the state filing. Standard documentation on sweetener natural "Stevia VIT" is developed for use of this grass as sweetener.

On the basis of department of the production technology and processing of agricultural products researches on receiving the functional food with use of natural sweetener "Stevia VIT" are conducted [1].

To receive bread with appropriate porosity, the volume and coloring of a crust it is possible only if at all stages of technological process there are enough sugars providing intensity of an aerogenesis. Despite presence at flour of own sugars, the bread received for the account of a fermentation only of own sugars of flour won't meet the requirements of the standard. At an aerogenesis only at the expense of own sugars of torment at most of selection of carbon dioxide it is necessary on the first 1 – 2 hour of fermentation. Meanwhile in the course of bread baking the aerogenesis in the test

has to remain rather high and at the last stage (a proofing and the first 10 – 15 minutes of pastries). However the value of sugars, certainly, isn't limited only to fermentation process. The huge role of sugar is played in formation of the painting and aromatic substances of bread, participating in reaction of the formation of melanin.

The sweet of a stevia has not carbohydrate nature therefore has practically no caloric content and is used instead of sugar for edulcoration of dishes. Properties of a stevia don't worsen when heating therefore it can be present at all dishes which subject to a heat treatment [2].

Considering diversified chemical composition of stevia, namely: high content of the carbohydrates, proteins, mineral substances and organic acids important

for a delivery of barmy cages was presented interesting to investigate a possibility of its application for preliminary activation of pressed yeasts. As monitoring used the activated pressed yeasts on water and flour mix. Added the crushed stevia in number of 0.5%, 1%, 2% in relation to the mass of flour in the test to test pieces. At the same time on activation and the fermentative activity of yeast was controlled.

The conducted researches show that on activation of yeast decreases from 14.8 min. to 8.4-8.6 min. that speaks about the favorable impact of a stevia on barmy activity.

In the test based on the yeast activated by a stevia (1%), the volume of the allocated CO₂ during fermentation increases by 36%, and in the period of proofing of preparations – for 31%.

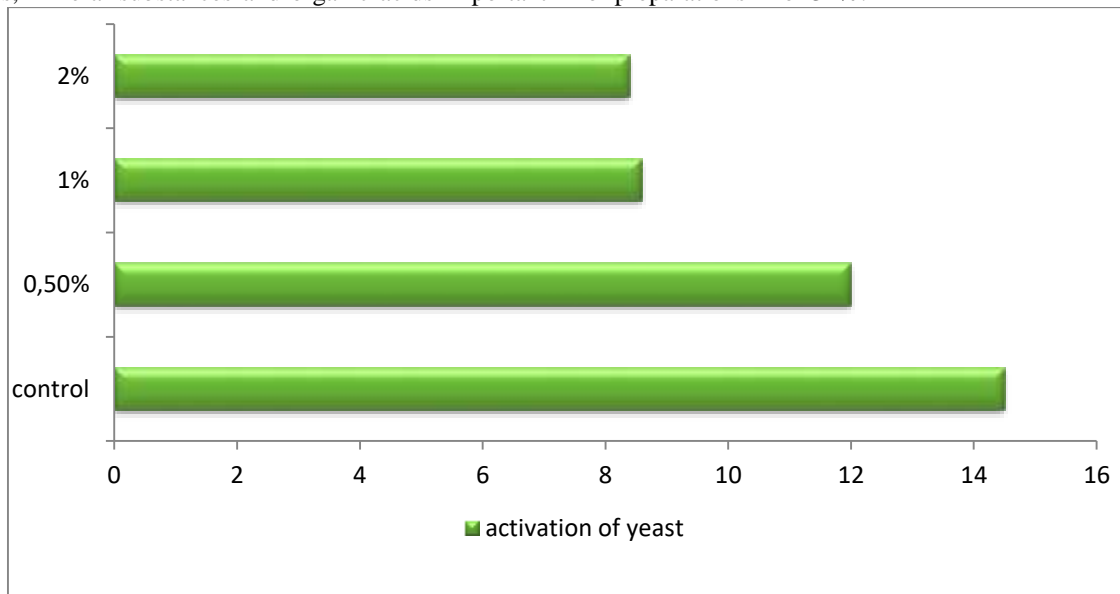


Figure – Diagram of the influence of a stevia on activation of yeast

Sweetener natural "Stevia VIT" has the stimulating effect on activity of baker's yeast (on indexes the fermentative activity and activation).

For studying of influence of various dosages of Stevia VIT sweetener on organoleptic and physical and

chemical indicators of quality of bakery products carried out trial baking of rolls rich of high-grade flour.

Sweetener natural "Stevia VIT" was brought in number of 05%, 1%, 2% of total amount of flour physical and chemical indexes of quality of bakery products are provided in the table.

Table

Influence of a stevia on indicators of quality of bread indexes of quality
Monitoring the Exemplar with addition of a stevia (%)

	control	"Stevia VIT" (%)		
		0,5	1	2
Specific volume, (sm ³ /100 g)	310	316	330	345
Humidity (%)	43,4	43,2	43,4	43,6
Acidity	2,8	3,1	3,0	2,8
Porosity (%)	72	73	75	79

Test pieces surpass bakery products without additives in physical and chemical indexes, a stevia importation, of 2%, improved porosity for 10% and specific volume for 11%. However at preparation of baking, sweetener in a dosage of 2% gives to products additional aftertaste. Therefore no more than 1% of total amount of flour in the test are expedient to add it. Results of further researches showed that, sweetener nat-

ural "Stevia VIT" favorably affected organoleptic indicators of products: exemplars had a smooth, bright crust of bread, the pleasant, moderately expressed taste and aroma, developed, thin-walled uniform porosity.

It is expedient to apply sweetener natural "Stevia VIT", as the biologically fissile component in technology of bakery products to increase in quality indicators of foodstuff.

REFERENCES:

1. Sycheva O.V. Development of technology of products of a healthy delivery – the priority direction of scientific research of department of the production technology and processing of agricultural products//the Collection of scientific articles on materials of the 77th

regional scientific and practical conference "Agrarian Science — to the North Caucasian Federal District". 2013. Page 104-106.

2. Trukhachev V.I., Sycheva O.V., Starodubtsev G.P. Technology of milk STEVILAKT phytotea//Food industry. 2012. No. 2. Page 18-20.

INFORMATION SYSTEM OF TELEMEDICINE IN THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN**Niyazova Z.***Master student, Al-Farabi Kazakh National University, Almaty***ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА ТЕЛЕМЕДИЦИНЫ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН****Ниязова З.***Магистрант, Казахский Национальный университет им. аль-Фараби, Алматы*DOI: [10.24412/3453-9875-2021-76-1-45-47](https://doi.org/10.24412/3453-9875-2021-76-1-45-47)**Abstract**

The current state of public health and healthcare reforms in Kazakhstan put forward the task of improving the level and quality of medical and sanitary care. In a situation of lack of experience of the attending physician, medical consultations or consultations with more experienced colleagues are held. However, often a more experienced consultant is at a considerable distance from the patient. In modern conditions, this problem solved with the help of telemedicine - remote provision of advisory services using telecommunication technologies.

Аннотация

Современное состояние общественного здравоохранения и реформы здравоохранения в Казахстане выдвигают задачу повышения уровня и качества медицинской и санитарной помощи. В ситуации отсутствия опыта у лечащего врача проводятся медицинские консультации или консультации с более опытными коллегами. Однако часто более опытный консультант находится на значительном расстоянии от пациента. В современных условиях эта проблема решается с помощью телемедицины - дистанционного оказания консультационных услуг с использованием телекоммуникационных технологий.

Keywords: telemedicine, medical services, medicine, healthcare, platform.**Ключевые слова:** телемедицина, медицинские услуги, медицина, здравоохранение, платформа.

Современное состояние общественного здравоохранения и реформ здравоохранения в Казахстане выдвигает задачу повышения уровня и качества медико-санитарной помощи. В ситуации отсутствия опыта у лечащего врача проводятся медицинские консультации или консультации с более опытными коллегами. Однако часто более опытный консультант находится на значительном расстоянии от пациента. В современных условиях эта проблема решается с помощью телемедицины - удаленного оказания консультационных услуг с использованием телекоммуникационных технологий. Необходимо разработать ИС телемедицины, которая автоматизирует процесс и повысит доступность получения медицинских услуг в Казахстане.

Изучить в текущий уровень развития телемедицины в Республике Казахстан и раскрыть ключевые факторы их развития.

Информационной базой исследования послужили нормативно-правовая, справочная литература, мнения различных авторов, содержащиеся в литературных источниках, статистические сборники. В процессе исследований были использованы следующие методы: теоретический, статистический анализ литературных источников, сравнительный анализ.

Телемедицина - предоставление медицинских услуг, когда расстояние является решающим фактором, когда расстояние является решающим фактором, всеми специалистами здравоохранения, использующими информационные и коммуникационные технологии для обмена достоверной информации для диагностики, лечения и профилактики болезней и травм, исследований и оценки, а также для непрерывного образования медицинских работников, все в интересах продвижения здоровья людей и их общин [1]. Телемедицина в Казахстане находится на начальной стадии развития. Пробел в телемедицине особенно ощущался в период пандемии и выявлял необходимость и реальную оценку уровня доступности медицинской помощи.

Одна из проблем в нормативно-правовой базе - не легитимизирована постановка диагноза с помощью телемедицинских сервисов, то есть для того, чтобы начать пользоваться телемедицинскими сервисами для консультаций, необходимо поставить первоначальный диагноз на очном приеме у врача в поликлинике. Однако 31% обратившихся людей старше 15 лет не получают медицинскую помощь при обращении к врачу [2]. При этом были определены следующие причины неполучения надлежащей помощи (Рисунок 1):