

Толокнова А.Е., Гартованная О.В. Достижения биотехнологии на службе у человечества: польза или вред? // Академия педагогических идей «Новация». – 2020. – №7 (июль). – АРТ 58-эл. – 0,1 п. л. – URL: <http://akademnova.ru/page/875548>

РУБРИКА: БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

УДК 57

Толокнова Арина Евгеньевна

Студентка 2-го курса биотехнологический факультет

Гартованная Оксана Владимировна

к.с.-х.н., доцент

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»

п.Персиановский, Ростовская область,

Российская Федерация

e-mail: ms.heil2018@mail.ru

**ДОСТИЖЕНИЯ БИОТЕХНОЛОГИИ НА СЛУЖБЕ У
ЧЕЛОВЕЧЕСТВА: ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?**

Аннотация: Биотехнология приносила пользу человечеству с древних времен. За последние 100 с лишним лет было сделано множество открытий, которые позволяют развиваться как медицине, сельскому хозяйству, так и пищевой промышленности и не только.

Ключевые слова: Производство, новые технологии, открытие.

Toloknova Arina Evgenievna

2nd year students of the faculty of biotechnology

Gartovannaya Oksana Vladimirovna

PhD, associate Professor

Don state agrarian University

p. Persianovsky, Rostov region,

Russian Federation

ADVANCES IN BIOTECHNOLOGY IN THE SERVICE OF HUMANITY: BENEFIT OR HARM?

Annotation: Biotechnology has been of benefit to mankind since ancient times. Over the past 100 years, many discoveries have been made that allow the development of medicine, agriculture, and the food industry, and not only.

Keywords: Production, new technologies, discovery.

С биотехнологией человек знаком с давних времен и использовалась в различных сферах жизни человека. Процессы виноделия, хлебопечения, изготовление кисломолочных продуктов все это процессы биотехнологии. Несмотря на долгое существование биотехнологии, только в середине XIX века была выявлена сущность всех этих процессов, благодаря Л. Пастеру.

В начале XX века биотехнологи расширила сферу деятельности, начали производство антибиотиков, органических кислот, витаминов, кормового белка. Все эти открытия заметно улучшили жизнь людям.

Свой вклад в биотехнологию внесли и советские ученые. В 30 годах прошлого века были построены заводы по получению кормовых дрожжей на гидролизатах древесины, была внедрена новая технология микробиологического производства бутанола и ацетона.

Для сельского хозяйства было сделано множество открытий. Производство биодобавок позволяет обрабатывать почву натуральными, безопасными для людей препаратами, а не химией. Такие удобрения практически не оставляют следов в конечном продукте, почва после них становится более плодородной. Создание морозо- и засухостойких семян тоже дает свои плоды. Урожай вырос в несколько раз.

Для животноводства были созданы специальные корма и добавки, ускоряющие рост животных. Выведены гибриды крупнорогатого скота. Такие виды быков приносят мяса на 30%- 40 % больше чем обычные, молочные коровы дают молока в разы больше обычных. Так биотехнологи создали специальный вид коз, в молоке которых содержится специальный белок, который помогает лечить рахит.

В пищевую промышленность биотехнология привнесла очень много. Были придуманы натуральные пищевые добавки, красители и ароматизаторы. Многие продукты обогащены микро и макроэлементами, витаминами. Самый популярный продукт это йогурты и творожки с различными вкусами ароматами. Сейчас их обогащают лакто бактериями для лучшего пищеварения. Так как люди сейчас очень активно следят за своим здоровьем и фигурой, это очень актуально. Очень популярны обезжиренные продукты насыщенные белком. Это очень полезно для здоровья и не вредит фигуре. Биотехнология продлевает жизнь многим продуктам, помогает в создании нужной консистенции и многом другом.

Изобретение загустителей, эмульгаторов, красителей, ароматизаторы и т.д. очень облегчает жизнь современному производству.

Следовательно, можно сделать вывод, что биотехнология приносит пользу.

Список использованной литературы:

1. Авроров, В. А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов / В.А. Авроров, Н.В. Моряхина, Н.Д. Тутов. - М.: ТНТ, 2012. - 288 с.
2. Анфимова, Н. А. Кулинария / Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2012. - 400 с.
3. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. - М.: Профессия, 2013. - 416 с.
4. Бабакин, Б. С. Альтернативные хладагенты и сервис холодильных систем на их основе / Б.С. Бабакин, В.И. Стефанчук, Е.Е. Ковтунов. - М.: Колос, 2019. - 160 с.
5. Бабакин, Б. С. Зарубежные бытовые холодильники. Учебное пособие / Б.С. Бабакин, С.Б. Бабакин. - М.: ДеЛи принт, 2014. - 388 с.
6. Байдалинова, Л. С. Биохимия сырья водного происхождения / Л.С. Байдалинова, А.А. Яржомбек. - М.: Моркнига, 2011. - 510 с.
7. Биотехнология морепродуктов. - М.: Мир, 2010. - 560 с.
8. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. - М.: Феникс, 2016. - 384 с.
9. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Учебное пособие / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - М.: Лань, 2015. - 160 с.
10. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока. Учебное пособие / С.А. Бредихин. - М.: Лань, 2015. - 416 с.
11. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов / О.В. Бредихина, М.В. Новикова, С.А. Бредихин. - М.: КолосС, 2018. - 152 с.
12. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. - М.: Academia, 2012. - 344 с.
13. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - М.: Юрайт, 2016. - 416 с.

Дата поступления в редакцию: 07.07.2020 г.

Опубликовано: 08.07.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация», электронный журнал, 2020

© Толокнова А.Е., Гартованная О.В., 2020