

кальций, селен, витамины В₆ и токоферолы, а также полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК, включая ω -3 кислоту) потенциально препятствуют канцерогенезу.

Таким образом, пища и корм на клеточном уровне руководит всеми процессами в организме человека и животных, гарантируя либо долгую и бодрую жизнедеятельность организма, либо болезни и бесплодие.

УДК 269.74

КАТАРЗИС ПАНАГИОТИС, студент (Греция)

Научный руководитель **Девярых С.Ю.**, канд. психол. наук, доцент УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ГРЕЦИЯ И ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ: ЭТАПЫ ИНТЕГРАЦИИ

Сразу же после свержения диктатуры полковников (1969-1974 гг.) в Греции был инициирован процесс европейской интеграции, и с 1 января 1981 г. Греция стала государством-членом Европейского союза (ЕС).

В участии Греции в ЕС с 1981 года по сегодняшний день можно выделить четыре основных периода, характеризующихся разной степенью ее включенности в Европейское сообщество.

Первый период (с 1981 по 1985 годы) характеризуется, с одной стороны, стремлением к европейской унификации и, с другой, отстаиванием в ЕС своего «особого статуса». В этот период страна выступает с Меморандумом (март 1982 г.), содержащим предложения по ограничению действия на территории страны некоторых общеевропейских положений и, одновременно, призывы к дополнительной финансовой поддержке. Еврокомиссия приняла только вторую просьбу, которая была в основном удовлетворена принятием в 1985 году Комплексной средиземноморской программы.

Во второй период своего участия политика Греции в ЕС постепенно характеризуется более про-консолидированной позицией. В частности, с 1988 года Греция начала поддерживать «федеральную» модель объединения и общую политику в образовании, здравоохранении, экологии, участвовала в разработке общей внешней политики и политики безопасности. Тем не менее, по-прежнему существуют противоречия как в экономической сфере, так и при отклонении страны от среднего уровня развития сообщества, а политическая - с проблемой македонского именованья, временно урегулированной с подписанием Временного соглашения.

Третий период участия Греции в ЕС стартовал в 1996 г. Он характеризовался еще большей поддержкой идеи и процесса европейской интеграции и углубления интеграции во всех областях.

В те годы Греция входит в число государств-членов, которые поддержали усилия принятия Европейской конституции, она стремится к

более высокой экономической и социальной интеграции, поддерживает положения Маастрихтского договора и принятие единой европейской валюты (с 1 января 2002 г.).

Сегодня Греция последовательно выступает за расширение Союза и играет ведущую роль в этой области, оказывая твердую поддержку присоединению к ЕС стран Восточной Европы.

УДК 636.146.23

КЕЛМАЕВ С.А., студент (Туркменистан)

Научный руководитель **Костюкевич С.А.**, канд. с.-х. наук, доцент
УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»,
г. Минск, Республика Беларусь

МОЛОКО КОБЫЛ – ЦЕННЕЙШИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

Коневодство – одна из основных отраслей животноводства Республики Туркменистан. Лошадь не уходит из сельского хозяйства, а дополняет возможности современной техники и открывает новые технологии и товарную продукцию на сельскохозяйственном рынке.

Молоко кобыл может конкурировать с молоком других видов животных по содержанию питательных веществ энергетической ценности.

Во многих странах Азии и Востока кобылье молоко пользуется широкой популярностью. Из него получают лечебный и диетический продукт – кумыс. На основе кобыльего молока изготавливают многие ценные продукты для детского питания. Оно является важным ингредиентом питательных молочных смесей для детей.

В литре кобыльего молока содержится в среднем 29 г жира и белка, 70 г молочного сахара, 800 мг кальция и 500 мг фосфора, много микроэлементов и витаминов. При брожении молока в кумыс белок выпадает в виде нежных хлопьев.

В молоке кобыл в 1,5 раза больше молочного сахара и меньше жира, чем в коровьем молоке. Жир молока кобыл богат линолевой, линоленовой и арахидоновой кислотами, которые тормозят развитие туберкулезных бактерий. Из-за маленького размера жировых шариков, более низкой температуры их плавления (20–26°) жир кобыльего молока имеет нежную консистенцию и легко усваивается организмом.

В состав кобыльего молока входит большое количество полезных биологически активных веществ, необходимых для нормального функционирования организма человека. Оно является источником аминокислот, микроэлементов, ферментов и витаминов. Наличие аскорбиновой кислоты укрепляет иммунитет и повышает защитные функции организма. Витамин Е снижает уровень холестерина в крови – придает кобыльему молоку свойства бороться с атеросклерозом. Тиамин оказывает благоприятное воздействие на деятельность нервной