

Таблица 2

Физико-химические показатели жира тарбагана

Показатель	Жир (подкожный/полостной/бурый)	
	Самцы	Самки
Цвет	Светло-желтый/светло-желтый/бурый	Светло-желтый/светло-желтый/бурый
Запах	Слабый, специфический	Слабый, специфический
Йодное число	110/108/72	112/109/75
Перекисное число	0,04/0,09/0,19	0,03/0,07/0,15
Кислотное число	0,5	0,5
Число омыления	188,85	188,35

Изменение соотношения различных видов жиров к концу сна может служить одним из триггеров пробуждения этих животных [17].

В настоящее время отмечается большой интерес к полиненасыщенным (эссенциальным) жирным кислотам в питании человека. Они должны содержаться в здоровой пище в достаточных количествах, обеспечивая нормальное функционирование всех систем организма [18, 19, 20].

Молекулярный механизм влияния полиненасыщенных жирных кислот на морфофункциональное состояние органов связывают с характеристиками текучести и вязкости жидкокристаллической структуры клеточных мембран. При включении диетарных полиненасыщенных жирных кислот в фосфолипиды мембран их свойства меняются. Мембраны фосфолипидов зимоспящих животных и холодноводных рыб содержат больше ненасыщенных жирных кислот по сравнению с не зимоспящими видами и рыбами, обитающими в теплом климате.

Особенности питания кочевых народов Забайкалья и Монголии

Особенности питания центрально-азиатских кочевых народов заключались традиционно в сравнительно небольшом употреблении травянистой растительной пищи (зелени). Исключение составляет широкое использование в питании различных видов луков [21]. Известно, что в хлоропластах растений содержится большое количество линоленовой кислоты [22]. В жирах разводимых кочевыми животными (птиц и свиней они не разводили) содержится больше насыщенных жирных кислот и значительно меньше полиненасыщенных. Религиозные верования монголо-язычных народов налагали запрет охоты на птиц. В то же время обитание в аридных зонах, удаленных от зна-

чительных по величине водоемов, исключает употребление таких потенциальных источников эссенциальных жирных кислот как рыбы. Наблюдениями, проведенными нами в южных частях Забайкалья и в экспедиционной работе в 2007 г. по всем административным районам Монголии за исключением Южно-Гобийского, подтверждается факт сохранения пережитков описанного типа питания среди слоев населения с низкими доходами в провинциальных частях этих территорий. Наряду с этим у них существует большой интерес к промыслу сурков, несмотря на низкую современную их численность, в целях удовлетворения исторически сложившихся алиментарных потребностей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основе комплексного рассмотрения данных, касающихся предмета исследования можно заключить следующее.

Выраженное употребление жирного мяса сурков центрально-азиатскими народами и народами, преследующими черношапочных сурков в высокогорной тундре, несомненно, связано с восполнением потребности в эссенциальных жирных кислотах наряду с другими редкими источниками, в отличие от культур других народов, у которых такая компенсация осуществлялась большим потреблением рыбы либо большей долей растительной пищи в рационе.

Выражаю (Бадмаев Б.Б.) огромную признательность Брандлеру О.В., Колесникову В.В., Я. Даш, Я. Адъяа за совместную работу в Монголии.

Работа поддержана грантом в рамках комплексной программы Президиума РАН «Фундаментальные науки – медицине» (2003–2005 гг.).