

LXX Молодёжная научная конференция

Для этого с каждого конского каштана в Ботаническом саду было собрано по 20 листьев с нижнего яруса.

На листьях подсчитывалось количество мин.

Для каждого растения отмечалось его положение: одиночное оно или растёт в группе, а также удалённость его относительно московского шоссе. Данные по удалённости деревьев и их положению были соотнесены с количеством и размером мин.

В результате исследования было выяснено, что в Ботаническом саду присутствует популяция каштановой минирующей моли. Учитывая то, что все обследованные деревья оказались заражёнными молью, а также по большому количеству мин на листьях, было выявлено, что популяция весьма большая, и что она находится там уже не первый год.

УДК 811.29

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ И КУЛИНАРНАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ ДРЕВНИХ РИМЛЯН

М. В. Безрукова¹

Научный руководитель: Л. И. Шевченко, к.ф.н., доцент

Ключевые слова: Древний Рим, латинский язык, кулинарная, гастрономическая лексика

В предлагаемой работе предпринимается попытка анализа кулинарной и гастрономической лексики в контексте культурологического и исторического развития пиршественной культурной традиции древних римлян.

Приемы пищи у древних римлян представлены завтраком (*jentaculum*), обедом (*сена*) и ужином (*vesperna*). Главная трапеза - обед (*сена* - от гл. *сено*, I 'обедать, совершать трапезу'). Происходил обед около четырех часов пополудни и состоял из трех частей: *gustatio* - закуска (от гл. *gusto*, I 'пробовать, закусывать', ср. русский термин - дегустация). Синоним слова *gustatio* - *promulsis*. В начале обеда принимали пищу, возбуждающую аппетит, начиная с яиц (*ovum*) и заканчивая фруктами. Так появилась поговорка «*Ab ovo usque ad mala*» - «от яиц до яблок», т.е. от начала до конца. Из фруктов популярностью пользовались яблоки (*malum*, так назывались многие древесные плоды), груши (*pirum*), персики (*malum Persicum*), лимоны (*malum felix* или *citreum*), гранаты (*malum granatum*), виноград (*uva*). На стол подавали огурцы (*cucumis*), дыни (*melo* или *cucunis melo* 'огуречная дыня'), орехи (*nux*), разнообразные грибы (*fungus*), порей

¹ Мария Викторовна Безрукова, студентка группы 5123-450301D,
email: maria_bezrukova_ssu@mail.ru

LXX Молодёжная научная конференция

(porrum), спаржу (paragus), оливы (oliva), последние чаще были на столах бедных римлян. Общим словом (h)olus обозначались овощи, тяготеющие к зелени: петрушка (petroselinum), перец (piper), стручковые растения, горох и чрезвычайно популярные у крестьян бобы (legumen). Деревенские обеды имели самостоятельное название - sена terrestris. Городские пиры богатых римлян в эпоху поздней империи славились своим изобилием. Чревоугодие и пьянство пирующих получили широкую известность у народа, как повествует эпизод «Пир Тримальхиона» в романе «Сатирикон» Петрония (первая половина I века н.э.). Римский писатель Макробий (IV-V в.в. н.э.) сообщает, что к столу богатых римлян подавали морских ежей, устриц, птицу, филе косули и дикого кабана, паштет и жаркое из откормленных кур, уток, зайцев и многое другое. Перемена блюд достигала семи и более раз.

Предпринятое исследование показывает богатство латинской бытовой лексики. Результаты могут быть использованы при составлении историко-бытовых словарей международной лексики.

УДК 537.63:539.26

ЧАСТОТНАЯ ЗАВИСИМОСТЬ ПРОЦЕССА ФАЗООБРАЗОВАНИЯ В СОСТАРЕННОМ АЛЮМИНИЕВОМ СПЛАВЕ Al-Li

И. В. Белова¹

Научный руководитель: Ю. В. Осинская, к.ф.-м.н., доцент

Ключевые слова: импульсное магнитное поле, алюминиевый сплав, старение, фазообразование

Одной из основных и современных технологий усовершенствования физико-механических свойств металлических сплавов является технология искусственного старения. В связи с этим в данной работе выполнено комплексное экспериментальное исследование влияния импульсного магнитного поля (ИМП) амплитудой напряженности 7 кЭ и частотой от 1 до 7 Гц на свойства и процесс фазообразования в алюминиевом сплаве Al-Li, состаренном при температуре 120°C и времени 4 ч.

Микротвердость измеряли с помощью микротвердомера HAUSER при нагрузке 100 г, время нагружения – 7 с. В результате анализа результатов, полученных методом микротвердости установлено, что наложение ИМП приводит к уменьшению микротвердости до 39 %, наблюдается положительный магнитопластический эффект (МПЭ).

¹Ирина Вадимовна Белова, студентка группы 4401-030302D,
email: Irishka3-1-1@yandex.ru