

## **КЛІНІКО-БІОЛОГІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЕМУЛЬСІЙНИХ ЖИРОВИХ СИСТЕМ, ЗБАГАЧЕНИХ ДІАЦИЛГЛІЦЕРИНАМИ**

**Некрасов П.О., Подлісна О.В.**

*Національний технічний університет*

*«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Насьогодні однією з актуальних проблем медико-соціального аспекту «індустрії здоров'я» є енергетичний дисбаланс структури харчування, зокрема, значне перевищення калорійності над фактичною потребою. Цей аліментарний фактор посилюється в умовах недостатньої фізичної активності людини та є пусковим механізмом розвитку ожиріння.

Повна відмова від жирів в раціоні є шкідливим для здоров'я, тому що вони є джерелом енергії в організмі. У зв'язку з цим постає питання про впровадження нових за своєю фізіологічною цінністю жирових продуктів. Однією з іновацій у цій сфері є жири, збагачені діацилгліцеринами.

Метою даної роботи є дослідження впливу жирових систем на основі діацилгліцеринів на основні фізіологічні процеси організму.

Перша частина роботи полягала в отриманні досліджуваного жиру методом ферментативного гліцеролізу рослинної олії та використанні отриманого продукту у якості рецептурного компонента полідисперсної емульсійної системи на основі стандартної рецептури бутербродного маргарину. У другій частині дослідження були проведені лабораторні експерименти. До складу тестової дієти піддослідних нелінійних щурів було введено визначену дозу жирового дієтичного продукту.

У дослідному матеріалі у формі сироватки за допомогою ферментативно-фотометричних методів встановлювались біохімічні показники, а саме визначався вміст фосфоліпідів, тригліцеридів, холестерину та глюкози. Крім того двостадійним біохімічним методом з використанням розчинних реагентів визначались ліпопротеїди низької та дуже низької щільності.

Встановлено, що жирові системи, збагачені діацилгліцеринами, мають гіпохолестеринемічні та гіполіпідемічні властивості і можуть бути рекомендовані щодо їх використання як функціональних та лікувально-профілактичних інгредієнтів повсякденного раціону харчування населення.