

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТРИВАЛОСТІ ПРОРОЩУВАННЯ КУКУРУДЗИ НА АКТИВНІСТЬ ЛПАЗ

Арутюнян Т.В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Якість харчових продуктів має вплив на людське життя в усіх його проявленнях. Саме тому підвищення якості й особливо біологічної цінності продуктів харчування є важливим питанням науково-технічного прогресу у технології харчових виробництв.

Біологічна цінність продуктів визначається наявністю елементів корисних для процесів основного обміну речовин у організмі. Визначення біологічної цінності відображає також вплив на нервову, серцево-судинну та інші системи організму тих продуктів харчування, які ми вживаємо. Особлива роль у процесах травлення та обміну речовин належить ферментам, які виконують важливу функцію регулювання метаболічних процесів. Порушення у ферментних системах призводить до появи багатьох захворювань. При недостатності окремих ферментів в організмі людини, для ослаблення негативних симптомів, їх треба використовувати у вигляді додаткових речовин при харчуванні [1,2].

Як джерела ферментів для людини перспективно використовувати пророщену кукурудзу. Відомо, що пророслі зерна кукурудзи містять високу кількість вітамінів групи В, а також вітаміну Е. Головною метою солодування (пророщення) кукурудзи є накопичення у зерні максимальної кількості активних ферментів. Пророщене зерно має велику кількість ферментів. Солоди різноманітних зернових культур містять різні кількості ферментів, їх активність та вміст значно відрізняються. Наприклад, ферменти класу оксидоредуктаз, які каталізують відокремлення або приєднання водню, тобто таких, що каталізують окислювальні реакції. До них відносяться: дегідрогенази, оксидази та оксигенази [3].

Актуальність теми полягає в тому, що про ферментні системи кукурудзи взагалі мало що відомо, саме тому кукурудза представляє велику зацікавленість. Новизна теми пов'язана також з тим що Україна не має продуктів харчування, які виготовляються з використанням пророщених зерен кукурудзи.

У ході роботи досліджено вплив тривалості пророщування зерен кукурудзи на активність ліпаз, що містяться саме у кукурудзі. Також дані рекомендації щодо використання пророщеної кукурудзи як біологічно-активної добавки для профілактичного вживання з метою підвищення природних здатностей організму, покращення травлення, підняття тонуусу організму при різноманітних фізичних та психоемоційних навантаженнях.

Література:

1. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива: Підручник.- К.: «Фірма «ІНКОС», 2004.– 426 с.
2. Кунце В., Мит.Г. Технологія солоду та пива. - Спб.: Професія, 2000. 3. В.А. Домарецький, М.В. Остапчук, М.І. Українець. Технологія харчових продуктів. Київ, НУХТ. 2003. - 569 с.