

ІНГРЕДІЄНТИ СТАБІЛІЗУЮЧОЇ ДІЇ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Гладкий Ф.Ф., Самойленко Т.Р.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

У зв'язку з дефіцитом вітчизняної рослинної сировини для отримання лікарських засобів необхідно звернути особливу увагу на вивчення перспектив раціонального використання відходів вже існуючих виробництв з метою виявлення в них біологічно активних речовин і створення на їх основі нових лікарських препаратів та харчових продуктів. Саме тому масложирова промисловість має завдання підвищити якість і харчову цінність жирів [1].

Хлорогенова кислота ($C_{16}H_{18}O_9$) – складний ефір кавової (3,4-диоксікоричної) кислоти і одного з стереоізомерів хінної кислоти, широко поширена в природі. Отримувати хлорогенову кислоту будемо зі шроту після виробництва соняшникової олії. Найбільш цінними властивостями соняшникового шроту є низька собівартість і відсутність токсичних і антипоживних речовин. Біологічно-активний потенціал шроту насіння соняшнику визначається головним чином за змістом гідроксикоричних кислот [2].

Метою нашої роботи є отримання жиру з вбудованою кавовою кислотою. Таким чином, передбачається отримати жири, які володіють антиоксидантною та антирадикальною активністю, проявляють протизапальні, жовчогінні властивості. Прийнято вважати, що етерифікація кавової кислоти з утворенням хлорогенової кислоти значно знижує її біодоступність у людини і тварин. Хлорогенова кислота має широкий спектр біологічної активності. Доведено її дію в якості антибактеріальної, протівірусної, протизапальної біологічно активної речовини. Встановлено її пребіотичні властивості. Кавова, ферулова і кумарова кислоти надають гіпоазотемічний ефект, підсилюють функцію нирок, стимулюють антитоксичну функцію печінки. Постановка даної експериментальної методики знаходиться на стадії розробки.

Література:

1. Гапоненко В.П. Отходы производства подсолнечного масла – перспективный источник биологически активных веществ / В.П. Гапоненко, И.Г. Левашова // Український журнал клінічної та лабораторної медицини, 2010. – Том 5. – № 3. – С. 27-29.
2. Тутельян В.А., Лашнева Н.В. Биологически активные вещества растительного происхождения. Фенольные кислоты: распространенность, пищевые источники, биодоступность // Вопросы питания. – 2008. – т. 77, 11.