

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ**

**ДРУГОЇ МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

***“Технічні науки:  
стан, досягнення і перспективи розвитку  
м'ясної, олієжирової та молочної галузей”***

*20–21 березня 2013 р.*

---

**Київ НУХТ 2013**

## 2. НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ВАЛЕОЛОГИЧЕСКОГО МЯСОПРОДУКТА

**Л.В. Пешук**

*Национальный университет пищевых технологий*

**А.Г. Шлейкин**

*НИУ ИТМО. ИНСТИТУТ ХОЛОДА И БИОТЕХНОЛОГИЙ г. Санкт-Петербург*

По данным западных экспертов, на сегодня определены шесть инновационных научных направлений, результаты которых внедряются в сельское хозяйство. Это био- и нанотехнологии, геномика и протеомика, нутригеномика и метаболомика.

Геномика - наука возникшая в середине 1990-х годов вместе с проектом "Геном человека". Основная задача которой определить последовательность всех нуклеотидов в геноме человека с точностью до 0,01%. Результаты исследований в области геномики дали новое понятие заболеваний на молекулярном уровне, новые подходы в создании лекарств, новые диагностические тесты. Протеомика - наука о белковой клетке - систематическое изучение структуры белка, качество, состояние, активность. Одним из практических ее направлений является выделение и изучение биоактивных пептидов, которые делятся на группы: 1) пептиды, с гормональной активностью; 2) пептиды, которые принимают участие в процессе переваривания пищи; 3) пептиды, источник которых -  $\alpha$ 2-глобулинов фракция сыворотки крови; 4) нейропептиды.

Учеными мира уже интенсивно исследуются некоторые биоактивные вещества, выделяемые из мясного сырья - это мясные пептиды. Белки мяса, кроме пищевой ценности аминокислот их формирующих, имеют дополнительную биологическую активность, а именно: антигипертензивное

(ингибиторы ACE); антиокисляющую; антимикробную; пребиотическую; способность связывать минеральные вещества; антитромботическую; гипохолестеролимиическую. По этому в перспективе необходимы серьезные научные исследования по выявлению функциональных свойств мяса и их компонентов для проектирования новых видов валеологических продуктов на мясной основе.