

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**72-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“Наукові здобутки молоді —
вирішенню проблем харчування людства
у XXI столітті“*

17—18 квітня 2006 р.

Частина II

Київ НУХТ 2006

3. АНАЛІЗ ТА ПІДБІР МЕТОДИК ВИЗНАЧЕННЯ МІНОРНИХ БАР КВАСІВ ДЛЯ ОЦІНКИ ЇХ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНОСТІ

Т.В.Кубрак

Н.Е. Фролова, В.Л. Прибильский

Квас як напій широкого вжитку здавна привертав увагу науковців як харчова основа для збагачення мінорними БАР з посиленням його позитивної функціональної дії на організм людини. Біоактивні речовини, утворені у процесі незавершеного спиртового та молочнокислого бродіння, можуть бути органічно поєднані з БАР екстрактів рослинної сировини (душиця звичайна, зубровка пахуча, м'ята довголиста, звіробій продірявлений, донник лікарський). Широкий спектр присутніх в таких квасах БАР дасть можливість поповнити організм людини есенціальними компонентами харчування.

Компоненти рослинної сировини збагачені БАР мінорної дії, а саме глікозидами (стимулююча активність), дубильними речовинами (в'язуча, протизапальна дія), флавоноїдами (антиоксидантна дія, Р-вітамінна активність), кумаринами (антикоагуляційний ефект), терпенами і терпеноїдами, що є основними складниками ефірних олій (бактерицидний вплив, посилення травної секреції) тощо.

По встановленню дійсного вмісту мінорних БАР в харчових продуктах, в тому числі в напоях на рослинній сировині проведено мало досліджень. Наявна окрема інформація базується на літературних даних вмісту БАР в сировині, що не відповідає реальній кількості в продукті харчування.

Для кількісного визначення в харчовому продукті флавоноїдів, дубильних речовин та кумаринів єдиного методу не існує. Застосовують гравіметричні, титриметричні, полярографічні, флуориметричні, хроматоспектрофотометричні, комплексонометричні, фото калориметричні та ін. методи.

Для оцінювання вмісту речовин оздоровчого спрямування в квасах різних технологій нами із запропонованої методологічної бази, враховуючи апаратне оформлення, трудомісткість, доступність, економічну обґрунтованість, обрані хроматографічні, фотокалориметричні методи.

Проведені попередні дослідження доводять можливість використання цих методів для встановлення кількісного вмісту мінорних БАР у квасах.