

29. ВИКОРИСТАННЯ БІЛКІВ СИРОВАТКИ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ПОЛІКОМПОНЕНТНОЇ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ

Т.О. Рашевська

Ю.А. Ковтун

Національний університет харчових технологій

Для розширення асортименту масляних паст поліфункціонального призначення було розроблено рецептуру масляної пасту з комплексом натуральних біологічно активних поліфункціональних добавок, у тому числі

білки сироватки. Їх використання при створенні продуктів нового покоління буде сприяти створенню умов для повноцінного харчування та покращенню здоров'я населення.

В даний час використання сироваткового протеїну в якості джерела амінокислот і його корисної дії на організм при хворобах серця, онкологічних захворюваннях і хворобах печінки являється об'єктом багатьох досліджень. Сироватковий протеїн являється джерелом розгалужених амінокислот, які стимулюють синтез білка, а також джерелом надходження в організм амінокислоти цистеїну, яка використовується для синтезу глутатіону. Глутатіон являється антиоксидантом, який захищає організм від вільних радикалів, токсинів та здійснює гепатопротекторну дію, захищаючи печінку від вірусів, токсинів і нормалізує її білковий обмін.

В Японії проводилися дослідження на тваринах, опубліковані у травні 2006 року в виданні Bioscience, біотехнології та біохімії, досліджували вплив сироваткового протеїну на печінку. Були отримані такі результати: зниження рівня ферментів печінки вказує на ушкодження печінки; зниження показників фіброзу печінки; більш низький рівень традиційних маркерів гепатиту (лактатдегідрогенази і білірубіну).

Ґрунтуючись на результатах дослідження різних авторів, ми прийшли до висновку, що добавки з сироваткового протеїну можуть допомогти запобігти розвитку гепатиту, портального фіброзу та ряду інших захворювань печінки.