

ВЛИЯНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ НА ВОССТАНОВИТЕЛЬНУЮ СПОСОБНОСТЬ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ

С.Л. Масанский, Л.Н. Евдохова, О.В. Крукович, Т.В. Пинчук

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Республика Беларусь**

Антиокислительная активность растительного сырья обусловлена наличием в нем биофлавоноидов (катехинов, антоцианов, лейкоантоцианов, флавонолов), витаминов С, Е, Р, каротина, дубильных веществ, танинов и танидов, кислот лимонной и бензойной, смол и кумаринов и т.д.

Было исследовано влияние аскорбиновой кислоты на антиокислительную активность коры дуба, череды трехраздельной и зверобоя путем введения ее в растительные экстракты в количестве 0,001 г/мл, 0,005 г/мл и 0,01 г/мл (таблица 1). Контрольными образцами являлись растительные экстракты без добавления аскорбиновой кислоты. Для оценки антиоксидантных свойств использовали метод, предложенный В.И. Прилуцким.

Таблица 1 - Восстановительная способность растительных экстрактов, мВ

Наименование растений	Количество аскорбиновой кислоты вносимой в экстракт, г/мл			
	Контроль	0,001	0,005	0,05
Кора дуба	114,9	180	197	215,4
Черда трехраздельная	134,1	206,2	216,6	245,5
Зверобой	142,5	221,7	229,3	237

Полученные результаты показывают, что добавление аскорбиновой кислоты приводит к заметному увеличению антиокислительной активности. Так, антиокислительная активность экстрактов коры дуба увеличилась с внесением в экстракт 0,05 г/мл аскорбиновой кислоты на 87,4%, череды трехраздельной и зверобоя – на 83% и 66,3% соответственно.

Данную закономерность следует учитывать при разработке технологий пищевых добавок антиоксидантного действия из натурального растительного сырья.

УДК 664.

СТЕПЕНЬ ГИДРОЛИЗА ЖИРОВ - ВАЖНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МЯСООВОЩНЫХ ИЗДЕЛИЙ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ КУХНИ ПРИ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОМ ХРАНЕНИИ

Н.Х. Мусаев

**Азербайджанский государственный экономический университет
Баку, Азербайджан**

Объектами исследования служили мясоовощные изделия азербайджанской кухни, при изготовлении которых используют 11 ингредиентов как растительного, так животного происхождения.

Исходные мясоовощные изделия содержат - 7,2–8,4 % жира, а готовые блюда из этих изделий - 5,8 – 6,6 %. Липиды являются наиболее лабильными компонентами мясоовощных изделий. Поэтому для выбора оптимальных условий хранения продуктов проведено исследование группового и жирно-кислотного состава липидов, а также изучение окислительных гидролитических процессов, протекающих в них при хранении в двух температурных режимах при температуре - 180°C и 300°C.

Методом тонкослойной хроматографии выявлено, что в липидах исследуемых образцов содержится семь фракций: эфиры холестерина, триглицериды, диглицериды, свободные жирные кислоты, холестерин, фосфолипиды и неидентифицированные фракции. Среди перечисленных фракций наибольшая доля приходится на триглицериды и фосфолипиды (соответственно в изделиях 82,0 – 84,0% и 15,84 – 18,48 %).

Из анализа степени гидролиза жиров установлено, что при хранении мясоовощных изделий при температуре хранения минус 180°C, гидродинамические изменения протекают более интенсивно, чем при температуре минус 300°C.