

**Ученые Казахстана создали добавку, способную снижать радикалы в пище**

Ученые Казахского агротехнического исследовательского университета имени С. Сейфуллина (КазАТИУ) разработали биологическую активную добавку ВЮ-АР с получением комплексов микронутриентов, изготовленных из натурального растительного сырья - портулака и ягод ирги, - для обогащения и повышения эффективности продуктов здорового питания, сообщает агентство [«АПК Новости»](#)

«Все больше потребителей переходят на здоровый образ жизни и включают в свой рацион здоровые пищевые продукты. Многие известные компании направляют свою деятельность на производство продуктов правильного питания, добавляя в продукцию полезные ингредиенты и обогащая продукты питания. Различные биологически активные добавки также помогают повысить осведомленность покупателей о полезных продуктах. В связи с этим, у производителей пищевых продуктов нашей страны и потребителей возникает необходимость в отечественных биологически активных добавках», - сообщили ученые в информации, предоставленной агентству «АПК Новости».

На данное время в Казахстан довольно низкий ассортимент продуктов питания, особенно из числа мясных и молочных продуктов, обогащенных биологически активными добавками (БАД). Исследования по применению БАДов в производстве пищевых продуктов, их влиянию на готовую продукцию малочисленны. В связи с этим, наблюдается недостаточное количество внедренных в производство исследований по разработке технологии продуктов питания с полезными ингредиентами, положительно влияющие на здоровье человека. Решение проблемы - разработка биологически активной добавки с получением комплексов микронутриентов на основе растительного сырья для обогащения продуктов питания.

Ученые КазАТИУ в рамках научного проекта разработали биологическую активную добавку ВЮ-АР с получением комплексов

микронутриентов, изготовленных из натурального растительного сырья, таких как портулак и ягоды ирги, для обогащения и повышения эффективности продуктов здорового питания. Здесь разработали рецептуру и технологические режимы производства пищевых продуктов с добавлением биологически активной добавки для кисломолочных продуктов (йогурт, творог) и мясных продуктов (вареная колбаса, диетические сосиски). Кроме того, произведен расчет экономической эффективности разработанной биологически активной добавки (группа нутрицевтики), способной конкурировать по своим качественным показателям с различными зарубежными видами БАДов.

«Результаты проведенных исследований показали, что БАДы на основе портулака имеют высокие антиоксидантные свойства, оказывающие положительное влияние на готовую мясную продукцию. Результаты показали, что метанольный экстракт сорта огородного портулака проявляет сильную антиоксидантную восстанавливающую способность. Антиоксиданты очень важны для здоровья человека, поскольку они снижают риск повреждения клеток свободными радикалами», - говорит руководитель научного проекта PhD, старший преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Макангали Кадыржан Конысбайулы.

Лаборатория провела исследования антиоксидантной активности. В процессе сравнения результатов с аскорбиновой кислотой ученые отметили хорошую корреляцию между активностью по удалению радикалов.

Кроме того, отмечен сбалансированный жирно кислотный состав, благоприятно влияющий на готовую продукцию. БАД на основе ягод ирги, применяющийся для добавления в кисломолочную продукцию имеет хороший аминокислотный состав и содержание флавоноидов. К тому же, ученые КазАТИУ провели экспериментальные исследования по разработке технологии колбасной продукции. Добавки из портулака показали положительное влияние на устойчивость цвета готовой продукции, что подтверждает антиоксидантную активность.