

УДК 57.087:612.12:636.42/.48

ББК 46.5-2

Зайцев С.Ю. Антиоксидантная активность молока.

Методическое пособие. — ФГБНУ ФИЦ ВИЖ им. Л.К. Эрнста, Дубровицы, Г.о. Подольск, 2022. — 56 с.

Рецензенты:

Ибрагимова М.Я., канд. биол. наук, доцент кафедры биохимии, биотехнологии и фармакологии Казанского (Приволжского) федерального университета;

Царькова М.С., д-р хим. наук, профессор кафедры химии ФГБОУ ВО МГАВМиБ — МВА имени К.И. Скрябина.

Работа выполнена при финансовой поддержке фундаментальных научных исследований Минобрнауки РФ в рамках выполнения государственного задания на 2022 г. (рег. номер ЕГИСУ темы НИР 2021-2023 121052600314-1).

Аннотация. Наличие в молоке антиоксидантов, способствует сохранению его вкусовых свойств и технологических качеств, предотвращает его порчу в течение более длительного времени, что важно на всех этапах производства и хранения. Своевременное получение ключевых данных об антиоксидантной активности молока очень важно, ввиду указанных выше и других известных обстоятельств. До настоящего времени в действующих технических условиях на молоко (ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия», дата введения в действие 01.07.2014) в списке около 20 методов определения параметров молока отсутствуют как отдельные показатели, так и единый общий показатель антиоксидантной активности молока. В молоке известно большое количество веществ с антиоксидантной активностью, что требует длительных и дорогостоящих исследований. Среди всех антиоксидантных показателей молока наиболее простым и информативным является определение его суммарного количества водорастворимых антиоксидантов (СКВА), что подтверждается многочисленными публикациями и данными, изложенными в этом методическом пособии. Предлагается рекомендовать данный показатель для включения в действующие технические условия и гос. стандарты на молоко «коровье сырое».

ISBN 978-5-902483-67-0

©ФГБНУ ФИЦ ВИЖ им. Л.К. Эрнста, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОКА	5
2.1. Белки молока.....	5
2.2. Липиды молока	8
2.3. Лактоза и солевой состав молока.....	9
2.4. Небелковые азотистые вещества и другие компоненты молока	10
3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ МОЛОКА	11
4. КОМПОНЕНТЫ МОЛОКА ПРОЯВЛЯЮЩИЕ АНТИОКСИДАНТНУЮ АКТИВНОСТЬ	13
4.1. Классификация органических антиоксидантов.....	14
4.2. Классификация природных низкомолекулярных антиоксидантов (по химической структуре)	15
4.2.1. Серосодержащие антиоксиданты	15
4.2.2 Простые фенольные соединения и окси(гидрокси)кислоты	16
4.2.3 Витамины и провитаминные антиоксиданты	18
4.3. Белки молока.....	22
4.4. Ферменты молока	23
4.5. Липиды молока	27
5. МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ РАЗЛИЧНЫХ БИООБЪЕКТОВ	30
5.1. Окислительно-восстановительное титрование.....	30
5.2 Физико-химические методы.....	32
5.2.1 Спектроскопические методы.....	32
5.2.2 Электрохимические методы	33
5.2.3 Кулонометрический метод	33
5.2.4 Вольтамперометрический метод.....	34
5.2.5 Потенциометрический метод	35
5.2.6. Амперометрический метод исследования общей антиоксидантной активности молока.....	35
6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	38
7. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	40
8. ПРИЛОЖЕНИЯ	51
8.1. Приложение 1. Пример 1.	51
8.2. Приложение 2. Пример 2.	54