

АНОТАЦІЯ

Попів М.С. Дослідження біоактивних фосфопептидів, виділених з харчових протеїнів з використанням протеаз тваринного походження.

Дослідження на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня магістр за спеціальністю 8.091706 «Технології зберігання, переробки і консервування плодів і овочів». Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Тернопіль, 2014.

Магістерська кваліфікаційна робота присвячена вивченню властивостей біоактивних фосфопептидів, виділених з харчових протеїнів з використанням протеаз тваринного походження.

Метою є виділення і характеристика фосфопептидів із загального казеїну, отриманих в результаті дії панкреатину, трипсину і хімотрипсину.

Фосфопептиди отримані з білків казеїнового комплексу мають вплив на засвоєння мінеральних речовин.

Висока доступність кальцію, який надходить у травний тракт з казеїнами у складі молочних продуктів, пояснюється здатністю казеїнових фосфопептидів (КФП) доставляти іони кальцію у розчинному вигляді до активних і пасивних транспортних систем кальцію у кишечнику.

Для дослідження властивостей і біологічної дії використовують КФП, отримані ферментативним гідролізом загального казеїну або його фракцій.

Ключові слова: функціональне харчування, функціональні продукти, білки, казеїн, пептиди, фосфопептиди.

АННОТАЦИЯ

Попов М.С. Исследования биоактивных фосфолипидов, выделенных из пищевых протеинов с использованием протеаз животного происхождения.

Исследования для получения образовательного-квалификационного уровня магистр по специальности 8.091706 «Технологии хранения, переработки и консервирования плодов и овощей». Тернопольский национальный технический университет имени Ивана Пулюя, Тернополь, 2014.

Магистерская квалификационная работа посвящена изучению свойств биоактивных фосфолипидов, выделенных из пищевых протеинов с использованием протеаз животного происхождения.

Целью является выделение и характеристика фосфолипидов из общего казеина, полученных в результате действия панкреатина, трипсина и химотрипсина.

Фосфолипиды полученные из белков казеинового комплекса влияют на усвоение минеральных веществ.

Высокая доступность кальция, поступающего в пищеварительный тракт из казеина в составе молочных продуктов, объясняется способностью казеиновых фосфолипидов (КФЛ) доставлять ионы кальция в растворимом виде активными и пассивными транспортными системами кальция в кишечнике.

Для исследования свойств и биологического действия используют КФЛ, полученные ферментативным гидролизом общего казеина или его фракций.

Ключевые слова: функциональные питательные вещества, функциональные продукты, белки, казеин, пептиды, фосфолипиды.

ANNOTATION

Popiv. M.S. Research bioactive phospholipids isolated from food proteins using

proteases of animal origin.

Research on education and qualification level of Master in the specialty 8.091706 "Technology preservation storing, processing and conservation of fruits and vegetables." - Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University, Ternopil, 2014.

Qualifications Master's study discusses vlastvostey bioaktyvnyh fosfopeptydiv isolated from food proteins using proteases of animal origin.

The aim is the selection and characterization of fosfopeptydiv total casein derived from the action of pancreatin, trypsin and chymotrypsin.

Fosvopeptydy derived from casein protein complex has an impact on zasvoyinnya minerals.

High availability of calcium that enters the digestive tract consisting of casein dairy products, explains the ability of casein fosfopeptydiv (CFR) to deliver calcium ions in soluble form to active and passive transport of calcium in the intestine.

To study the properties and biological action using CFR obtained by enzymatic hydrolysis of casein or total fractions.

Keywords: functional nutrition, functional foods, proteins, casein, peptides, fosfopeptydy.