

Ю. Е. Иванова (МГУ им. А. А. Кулешова)
Науч. рук. **В. А. Седакова**,
канд. техн. наук, доцент

АДСОРБЦИЯ ХОЛЕСТЕРИНА ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ

Пищевые волокна – это сложные углеводы, которые не перевариваются в желудочно-кишечном тракте человека. Они содержатся в овощах, фруктах, зерновых оболочках злаков. Пищевые волокна подразделяются на «грубые» и «мягкие». «Грубые» пищевые волокна – это нерастворимые пищевые волокна (клетчатка). «Мягкие» пищевые волокна (растворимые пищевые волокна – пектины, камеди, декстраны, связываясь с желчными кислотами, уменьшают всасывание жира и снижают уровень холестерина.

Все выше изложенное свидетельствует о чрезвычайно важной роли пищевых волокон в питании человека [1]. Поэтому, исследования адсорбционных свойств пищевых волокон различных растительных объектов являются актуальными.

Целью нашей работы являлось определение адсорбции пищевыми волокнами, полученными из различных растительных объектов: лен, свекла, рапс, биологически активных молекул на примере холестерина.

В результате проведенного анализа, получены результаты, на основании которых можно сделать вывод, что пищевые волокна свеклы, льна и рапса, адсорбируют холестерин (рисунок 1). Причем максимальной адсорбцией 1,35 г/г волокон обладают волокна рапса, а минимальной – 1,17 г/г волокна-волокон свеклы.

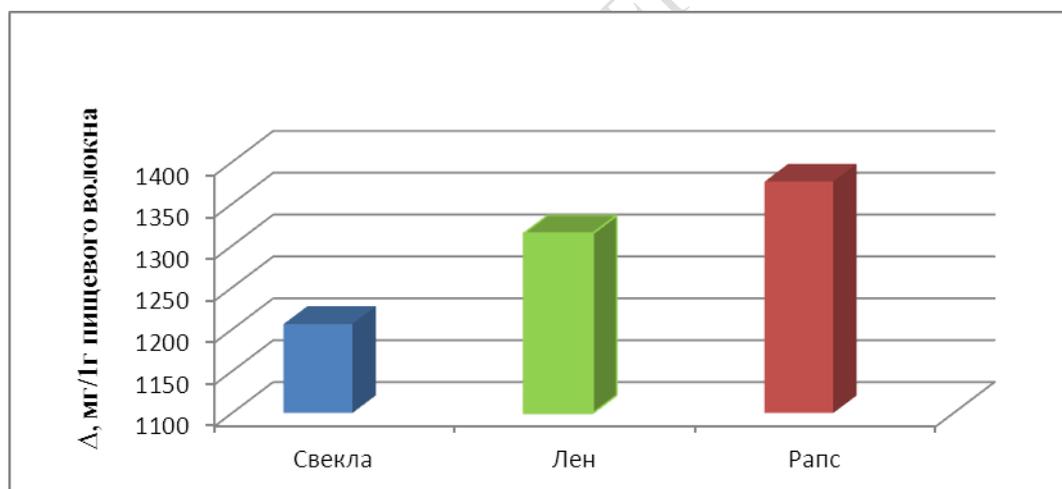


Рисунок 1 – Адсорбция холестерина

Литература

- 1 URL: <http://www.pischevie-voлокna.ru>

Е. В. Сказецкая (МГУ им. А. А. Кулешова)
Науч. рук. **Л. Д. Полячёнок**,
канд. хим. наук, доцент

ТЕРМИЧЕСКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ АММИКАТОВ СУЛЬФАТА НИКЕЛЯ

Многие соли металлов, например, сульфаты, энергично поглощают аммиак и другие летучие лиганды, образуя достаточно устойчивые комплексные соединения. Поэтому