

УДК 663.00

ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ЭКСТРАКТА ТАВОЛГИ ВЯЗОЛИСТНОЙ КАК ИНГРЕДИЕНТА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Шуватова Е.Д.

Научный руководитель – к.т.н., доцент Бараненко Д.А.

Университет ИТМО

Работа выполнена в рамках темы НИР № 620145 «Роль биологически активных веществ природного происхождения в развитии и нутритивной профилактике неинфекционных заболеваний».

Введение. Естественные нутриенты, которые содержатся в сырье растительного происхождения, позволяют использовать его для создания продуктов профилактической и оздоровительной направленности. В настоящее время в пищевой промышленности стоит вопрос создания новых продуктов, обладающих лечебно-профилактическим эффектом. Этот вопрос можно решить, исследуя и разрабатывая новые технологии комбинированных продуктов питания с использованием растительных компонентов.

Основная часть. Известно, что экстракты *Filipendula ulmaria* (таволги вязолистной) снижают проницаемость капилляров кровеносных сосудов и проявляют выраженные антикоагулянтные, противовоспалительные, противодиабетические и противоопухолевые эффекты [1]. Лекарственные части растения содержат ряд фенольных соединений, в том числе фенольные кислоты, флавоноиды, гидролизуемые и конденсированные дубильные вещества, салицилатные агликоны и гликозиды. Содержание фенолов в *Filipendula ulmaria* тесно связано с его фармакологическими свойствами [2,3].

Были проанализированы водные и водно-этанольные экстракты цветков *Filipendula ulmaria* из Ярославской области и Республики Башкортостан на содержание фенольных соединений.

Выводы. Определено количественное содержание фенольных соединений, в том числе флавоноидов (рутин, кварцетин) в экстрактах *Filipendula ulmaria*. Анализируемый экстракт с наилучшими показателями будет использован в исследовательской работе в качестве компонента для разработки продукта с профилактическими свойствами.

Список использованных источников:

1. Бараненко Д.А., Надточий Л.А., Беспалов В.Н. Функциональные пищевые продукты для профилактики неинфекционных заболеваний. Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке, IX Международная научная техническая конференция. - 2019. - Т. 1. – С. 12-16.
2. Miniakhmetova, A.V., Sergienko, O.I., Ilina, V.S., Lepeshkin, A.I., Baranenko, D.A. A comparative life cycle assessment of phytosterol and meadowsweet (*Filipendula ulmaria*) oncoprotective functional food ingredients. // Food Bioscience. – 2022. – 50.
3. Jelena Katanic, Tatjana Boroja, Vladimir Mihailovic. In vitro and in vivo assessment of meadowsweet (*Filipendula ulmaria*) as anti-inflammatory agent. // Journal of Ethnopharmacology. Vol. 193. - 2016. - P. 627-636.

