

Влияние промышленных режимов пастеризации на интегральную антиоксидантную и витаминную активности коровьего молока

© Балакирева Юлия Владимировна,^{1*+} Ахмадуллина Фарида Юнусовна,¹
Лاپин Анатолий Андреевич² и Лопухов Леонид Валентинович¹

¹ Кафедра промышленной биотехнологии. Казанский государственный технологический университет.
Ул. К. Маркса, 68. г. Казань, 420015. Республика Татарстан. Россия.

Тел.: (843)2314-328.

² Технологическая лаборатория института органической и физической химии им. А.Е. Арбузова
КазНЦ РАН. Ул. Ак. Арбузова, 81. г. Казань, 420088. Республика Татарстан. Россия.

Тел.: (843)2727-334. E-mail: lapin@iopc.ru

*Ведущий направление; +Поддерживающий переписку

Ключевые слова: интегральная антиоксидантная активность, молоко, жирорастворимые витамины.

Аннотация

Проведены кулонометрические определения интегральной активности антиоксидантной системы коровьего молока. Исследовано влияние на данный показатель наиболее распространенных промышленных режимов пастеризации и выявлен общий характер изменения величины суммарной антиоксидантной активности при его тепловой обработке. Установлена степень снижения содержания жирорастворимых витаминов А, Е в термообработанных пробах молока коров.