

Публикация доступна для обсуждения в рамках функционирования постоянно действующей интернет-конференции “Химические основы рационального использования возобновляемых природных ресурсов”.
http://butlerov.com/natural_resources/

УДК 664.951. Поступила в редакцию 26 сентября 2015 г.

Стабилизация антиоксидантных свойств растительных экстрактов амаранта аскорбиновой кислотой в производстве рыбных продуктов

© Лапин*⁺ Анатолий Андреевич, Зеленков¹ Валерий Николаевич, Ислямова Алия Алековна и Ахмерова Ляйсан Ринатовна

Кафедра водных ресурсов и аквакультуры. Казанский энергетический университет.

Ул. Красносельская, 51. г. Казань, 420066. Республика Татарстан, Россия.

Тел.: (843) 519-43-53. E-mail: lapinanatol@mail.ru

¹ *ФБГНУ ВНИИ Овощеводства РАН. Верея, Московской обл. Россия.*

*Ведущий направление; ⁺Поддерживающий переписку

Ключевые слова: амарант, аскорбиновая кислота, антиоксидантная активность, фенольное соединение.

Аннотация

Наличие широкого спектра антиоксидантов, включая различные фенольные соединения, характеризуют амарант, как перспективное биологически активное сырье для создания пищевых добавок с аскорбиновой кислотой при разработке новых перспективных видов экологической продукции, которая относится к развивающемуся сегменту мирового рынка продовольствия.