

## **Интегральная антиоксидантная активность ряженки различных производителей**

© **Насрулина Камилла Айдаровна, Гуничева Светлана Максимовна,  
Сиротина Карина Юрьевна, Щербакова\*<sup>+</sup> Юлия Владимировна  
и Ахмадуллина Фарида Юнусовна**

*Кафедра промышленной биотехнологии. Институт пищевых производств и биотехнологии.  
Казанский национальный исследовательский технологический университет. ул. Толстого, 8.  
г. Казань, 420015. Республика Татарстан. Россия. Тел.: (843) 231-95-91. E-mail: nuria1999@mail.ru*

\*Ведущий направление; <sup>+</sup>Поддерживающий переписку

**Ключевые слова:** ряженка, антиоксидантная активность, малоновый диальдегид, кулонометрическое титрование.

### **Аннотация**

Большой и все возрастающий интерес к антиоксидантам объясняется, прежде всего тем, что они обеспечивают необходимую активность антиокислительной системы, препятствующей накоплению токсичных продуктов окисления, приводящих к различным патологиям. Прежде всего, они должны содержаться в достаточном количестве в продуктах питания, которые потребляет человек. В работе изучали интегральную антиоксидантную активность образцов ряженки следующих производителей: *ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат»*; *ООО «Казанский молочный комбинат»*; *«Просто молоко»*; *ОАО «Компания ЮНИМИЛК-DANONE»*; *ОАО «Вимм-Билль-Данн»*. Основным методом исследования являлось кулонометрическое титрование электрогенерированным бромом, которое проводили на кулонометре «*Эксперт-006*» (*НПК ООО «Эконикс-Эксперт»*, г. Москва). Дополнительно в работе, для подтверждения полученных результатов определяли перекисное окисление липидов по содержанию малонового диальдегида в исследованных образцах и титруемую кислотность. Кроме того, при анализе полученных результатов оценивали сроки годности кисломолочного продукта, заявленные производителем. Полученные результаты по интегральной антиоксидантной активности хорошо согласуются с результатами по содержанию малонового диальдегида, который служит показателем перекисного окисления липидов: наименьшее его количество было характерно для ряженки *ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат»*. Таким образом, было выявлено, что ряженка *ОАО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат»* обладает высокой интегральной антиоксидантной активностью и может служить хорошим источником антиоксидантов, при введении ее в рацион населения.