

Молодые ученые ТГУ разработают технологии функционального питания

На химическом факультете ТГУ открыли новую научную лабораторию исследования и применения сверхкритических флюидных технологий в агропищевых биотехнологиях. Большая часть сотрудников коллектива – молодые ученые. Они будут работать над современными технологиями производства функционального питания.

Продолжительно жизни на Земле увеличивается. Из-за этого препараты, сохраняющие качество жизни и позволяющие бороться со стойкостью бактерий или опухолевых клеток к антибиотикам, становятся все более актуальными. Природные вещества, выделяемые из натурального сырья, богатого витаминами, аминокислотами и полиненасыщенными жирными кислотами, обладают всеми характеристиками для производства таких препаратов.



В России, как и в Европе, активно развивается пришедшее из Азии направление функционального питания как части персонализированной медицины. Как отмечают ученые ТГУ, производство такого питания с применением флюидных технологий сокращает время между разработкой и выходом товара на рынок, упрощает оформление экспорта продукции и способствует развитию культуры питания населения. К тому же, комплексное потребление функциональной пищи зачастую более эффективно, чем употребление активных полезных ингредиентов по отдельности.

– Проблема в том, что при традиционной экстракции некоторые нестабильные соединения могут быть разрушены, что негативно скажется на конечном продукте, – рассказывает профессор ХФ ТГУ Ирина Курзина. – Поэтому сейчас активно развивается отрасль сверхкритической флюидной экстракции. Это позволяет выделять вторичные метаболиты растений с хорошим выходом. При этом в Сибири произрастает уникальная флора, большое количество редких растений и эндемиков региона, использование которых экономически оправдано. А применение технологий экстракции сверхкритическим флюидом позволит выделить и изучить минорные соединения, которые не позволяли обнаружить прежние методологии извлечения.

Данные помогут сформировать новые подходы к разработкам технологических процессов. Ученые ожидают, что выделенные в новой лаборатории соединения будут обладать антиоксидантной активностью, противомикробными и противовирусными свойствами, способствовать уменьшению пораженности сельскохозяйственных растений возбудителями болезней.

В команду проекта вошли научные сотрудники и инженеры лаборатории редких растений Сибирского ботанического сада, лаборатории физико-химических методов анализа ХФ, аспиранты и студенты старших курсов. Почти 80% сотрудников – молодые ученые.

Автор: Пепел © Babr24.com НАУКА И ТЕХНОЛОГИИ, МОЛОДЕЖЬ, ЗДОРОВЬЕ, ТОМСК  24355
01.12.2021, 03:31

URL: <https://babr24.com/?ADE=221844> Bytes: 2584 / 2490 Версия для печати Скачать PDF

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Томской области:
tomsk.babr@gmail.com

Автор текста: Пепел.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](#)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)