

ОКИСЛИТЕЛЬНО-ВОССТАНОВИТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ СОКОВ И ПЮРЕ ИЗ НЕКОТОРЫХ ОВОЩЕЙ

**Крукович О.В., Рыбакова Т. М., Длуцкая А.А., Пинчукова Т.А.
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь**

Существенное значение для формирования и поддержания окислительно-восстановительного потенциала (ОВП) внутренней среды организма имеет поступающая с пищей жидкость. Известно, что когда жидкость с высоким положительным значением ОВП проникает в организм, то вся жизненная сила уходит на то, чтобы довести ОВП этой разрушительной для него жидкости до нормы (от плюс 100 до минус 200 милливольт). Поэтому целебный эффект достигается только при введении в организм активированных жидкостей с отрицательным ОВП. Если жидкость имеет ОВП, более отрицательный, чем ОВП внутренней среды организма, то она подпитывает его этой энергией, которая используется клетками как энергетический резерв антиоксидантной защиты организма от неблагоприятного воздействия внешней среды [1,2].

Авторами проведены исследования ОВП некоторых видов овощей, широко культивируемых и распространенных в питании населения Республики Беларусь. Определения проводили в свежавыжатом соке и пюре из овощей (таблица 1).

Таблица 1 – Характеристика показателя ОВП соков и пюре из некоторых овощей

Продукт	Окислительно-восстановительный потенциал, мВ
Огуречный сок	-186±6
Морковный сок	-25±6
Свекольный сок	-200±20
Сок из кабачков	140±10
Сок из капусты	-70±10
Пюре из моркови	60±6
Пюре из свеклы	-20±5
Пюре из капусты	-50±10
Пюре из кабачков	65±5

Таким образом, ОВП свежавыжатых соков и пюре из овощей имеет значения, приближенные к ОВП внутренней среды организма человека (-100... +100 мВ).

Полученные данные могут быть актуальны для разработки технологий продуктов и блюд, обладающие антиоксидантными свойствами.

Литература

1 Хараев, Г.И. Антиоксидантные свойства питьевой воды / Г.И. Хараев, [и др.] // Пиво и напитки. – 2007. – № 4. – С. 40–41.

2 «Живая» и «Мертвая» вода [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://givaya-voda.ucoz.ru>. – Дата доступа: 18.06.2010.