

## Події гуртка «Антиоксиданти в харчовій промисловості» жовтень 2024

У жовтні 2024 року заняття студентського наукового гуртка «Антиоксиданти в харчовій промисловості» відбулися в лабораторії 51 кафедри загальної, органічної та фізичної хімії. Гуртківці активно працювали над вивченням моделей окиснення та методів дослідження антиоксидантної активності речовин, заглиблюючись у теоретичні та практичні аспекти цієї теми.

На заняттях студенти розглядали різні моделі окиснення, які імітують процеси, що відбуваються під час зберігання та обробки харчових продуктів. Окиснення є ключовим фактором, що впливає на якість продуктів і їхню безпечність для споживачів. Гуртківці вивчали, як антиоксиданти можуть уповільнювати ці процеси, підтримуючи тривалу стабільність продуктів. Особлива увага була приділена лабораторним методам дослідження антиоксидантної активності, що дозволяють визначати ефективність різних речовин, які використовуються для збереження якості харчових продуктів.



У рамках занять студенти детально ознайомилися з основними групами антиоксидантів, що застосовуються в харчовій промисловості. Це як природні антиоксиданти, такі як поліфеноли, вітаміни С та Е, так і синтетичні речовини, які широко використовуються для подовження терміну зберігання продуктів. Гуртківці досліджували, як кожна з цих груп діє на різні типи харчових продуктів і які фактори впливають на вибір антиоксидантів у конкретних умовах.

Одним із важливих аспектів роботи було знайомство зі способами прогнозування антиоксидантної активності синтетичних антиоксидантів. Студенти розглядали різні математичні моделі та експериментальні методи, що дозволяють оцінити ефективність антиоксидантів ще на стадії їхнього синтезу. Це є важливим кроком у створенні нових речовин, які будуть ефективними та безпечними для використання в харчовій промисловості.

Крім роботи в лабораторії, гуртківці взяли активну участь у підготовці наукових матеріалів для Міжнародної науково-практичної конференції «Відновлення України у повоєнні часи: виклики, стратегічні пріоритети, ресурсне забезпечення, потенціал майбутнього розвитку», що відбулася 10–11 жовтня 2024 року. Студенти підготували тези на тему «Лабораторний контроль ксенобіотиків «Від лану до столу»», які були опубліковані у збірнику конференції.

*Хижан О.І., Терещенко Н.Ю., Хижан А.О. Лабораторний контроль ксенобіотиків «Від лану до столу»/ Міжнародна науково-практична конференція «Відновлення України у повоєнні часи: виклики, стратегічні пріоритети, ресурсне забезпечення, потенціал майбутнього розвитку» 10–11 жовтня 2024 року. Вінниця.: ДонНУ імені Василя Стуса, 2024. с. 124.*

Тези, що були представлені, розглядають актуальну проблему контролю ксенобіотиків у харчових продуктах — від етапу вирощування сільськогосподарської продукції до її споживання. Це є надзвичайно важливою темою для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів в умовах відновлення України.

Жовтневі заняття гуртка «Антиоксиданти в харчовій промисловості» стали черговим важливим кроком у науковій діяльності студентів, які поглиблюють свої знання та навички в галузі хімії та харчової безпеки.