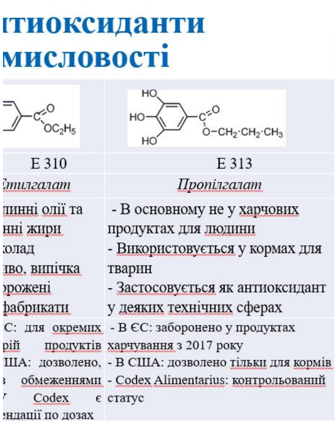
Події гуртка «Антиоксиданти в харчовій промисловості» вересень 2025

У вересні 2025 року відбулося перше засідання студентського наукового гуртка «Антиоксиданти в харчовій промисловості», яким керує доцент кафедри загальної, органічної та фізичної хімії Хижан Олена Ісаївна. Зустріч мала організаційно-науковий характер і поклала початок активній дослідницькій роботі студентів у новому навчальному році.

На початку засідання керівник представила план роботи гуртка на 2025–2026 навчальний рік, ознайомила учасників із головними напрямами діяльності, тематикою запланованих досліджень та завданнями, які передбачають поєднання теоретичної підготовки з практичними навичками лабораторного аналізу. Студенти дізналися про актуальність вивчення антиоксидантів у сучасній харчовій промисловості, їхню роль у підвищенні стабільності, якості та безпечності харчових продуктів, а також про значення природних антиоксидантів як екологічно безпечних альтернатив синтетичним.

Під час обговорення Олена Ісаївна детально ознайомила гуртківців із науковими напрямами роботи кафедри загальної, органічної та фізичної хімії, особливо з дослідженнями у сфері фізико-хімічних процесів окиснення та пошуку сполук із високою антиоксидантною активністю. Було розглянуто міждисциплінарний підхід, який поєднує органічну, біоорганічну та фізичну хімію для розробки нових засобів захисту харчових продуктів від псування.

Студенти активно долучилися до обговорення можливих об’єктів власних досліджень, запропонувавши теми, пов’язані з вивченням екстрактів лікарських і пряно-ароматичних рослин, антиоксидантних властивостей фенольних сполук, вітамінів, природних ефірних олій і харчових добавок. Значну увагу приділили також питанням оцінювання ефективності природних антиоксидантів у порівнянні із синтетичними аналогами.



Заняття проходило у змішаному форматі — частина учасників була присутня очно в аудиторії кафедри, інші приєдналися дистанційно через онлайн-платформу університету. Такий формат забезпечив можливість об’єднати студентів різних курсів і спеціальностей, які цікавляться хімією природних сполук, технологією збереження якості харчових продуктів та екологічною безпекою харчових технологій.

Під час зустрічі відбувся обмін науковими ідеями, обговорення сучасних тенденцій у використанні антиоксидантів у харчовій галузі та перспективи їх дослідження з використанням хімічних і біохімічних методів аналізу. Студенти вчилися визначати мету та завдання власних досліджень, формулювати гіпотези, планувати експериментальні етапи роботи.

За підсумками засідання кожен учасник разом із керівником склав орієнтовний план дослідження на навчальний рік. Було також узгоджено графік наступних засідань гуртка, визначено форму звітності про виконані завдання й розподілено обов’язки між учасниками щодо проведення інформаційно-пошукової роботи. Студенти розпочали підбір сучасних наукових публікацій, оглядів і експериментальних статей з теми антиоксидантів у харчовій промисловості для подальшого аналізу та підготовки коротких повідомлень.

Таким чином, перше засідання гуртка стало не лише організаційним, але й змістовно насиченим науковим заходом, який сприяв формуванню зацікавленості студентів у дослідницькій діяльності, розвитку критичного мислення та поглибленню знань у галузі хімії біоактивних сполук.