

## Участь гуртківців кафедри харчових технологій в конференції «Хімія природних сполук»

27-28 жовтня 2022 р. відбулась конференція з міжнародною участю «Хімія природних сполук» (м.Тернопіль), в якій взяли участь гуртківці Мірошніков В. і Петрашенко А. За результатами конференції були надруковані тези:

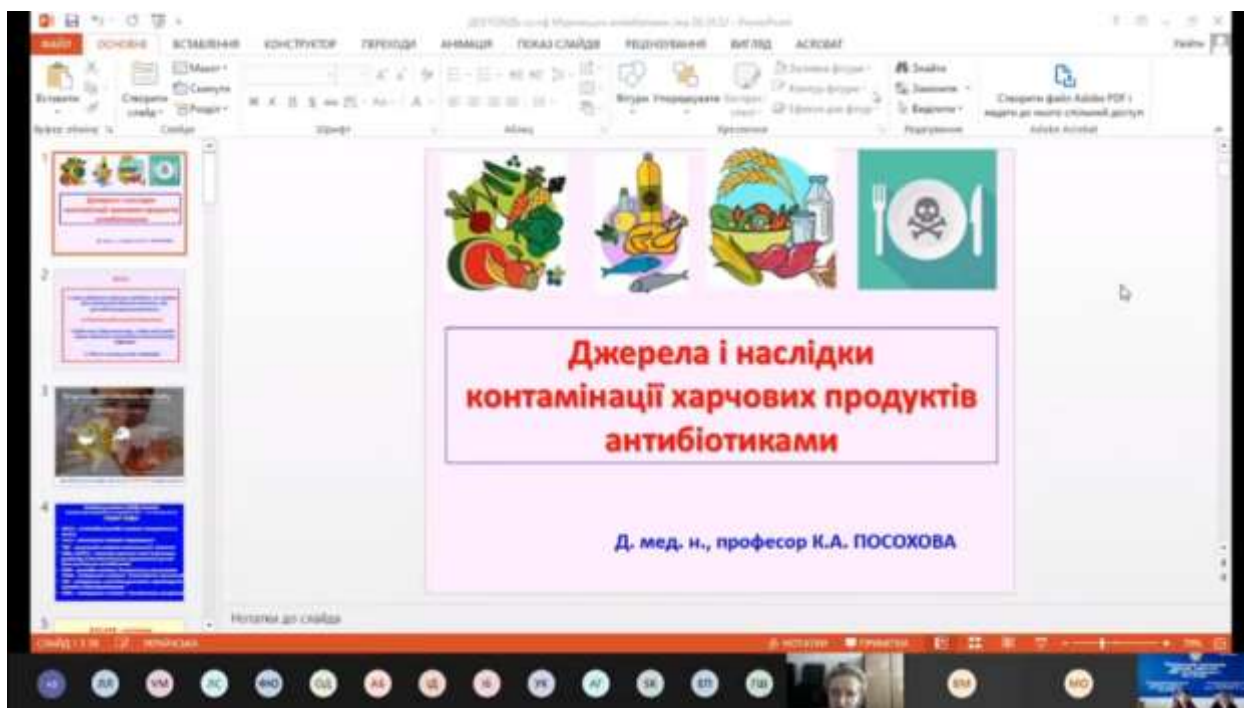
Дубова Г. Є., Мірошніков В. О., Петрашенко А. В. Фактори впливу на смакові характеристики нутріцевтиків з сирої картоплі та цибулі. *Хімія природних сполук: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю* (м. Тернопіль, 27-28 жовтня 2022 р.). Тернопіль: ТНМУ, 2022. 187 с.

На засіданні конференції обговорювались важливі для харчової промисловості питання, як наприклад, формування антибіотикорезистентності людини внаслідок перенасичення антибіотиками тваринної сировини, постантибіотичний апокаліпсис, захворювання народженні їжею (Foodborn diseases) та їх різновиди і причини, цілющі властивості рослин, їх застосування в харчовій промисловості, рослинні джерела  $\beta$  – Ситостиролу та ін.

Перейти на конференцію можна за посиланням:

27 жовтня <https://www.youtube.com/watch?v=Akej22mt2fs>

28 жовтня <https://www.youtube.com/watch?v=CvC2SNJPr4o&t=23281s>



Матеріали VI всеукраїнської науково-практичної конференції «ХІМІЯ ПРИРОДНИХ СП...»

**ВООЗ**

- ❖ Існує небагато медичних проблем, які мають для суспільства більше значення, ніж антибіотикорезистентність
- ❖ Постантибіотичний апокаліпсис
- ❖ Будь-хто, будь-якого віку, у будь-якій країні може підхопити антибіотик-резистентну інфекцію
- ❖ *Time is running out for antibiotics*

Матеріали VI всеукраїнської науково-практичної конференції «ХІМІЯ ПРИРОДНИХ СП...»

Вийти з повноекранного режиму (f)

Foodborne diseases are a major global public health concern

Foodborne diseases are caused by types of:

- Bacteria
- Viruses
- Parasites
- Toxins
- Chemicals

But in a globalized world they can spread quickly along the food chain and across borders

**FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE. EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.**

#SafeFood World Health Organization

Матеріали VI всеукраїнської науково-практичної конференції «ХІМІЯ ПРИРОДНИХ СП...

**Хвороби, які народжені їжею (foodborne diseases):**  
*сальмонельоз, кампілобактеріоз, лістеріоз, E. coli інфекції, шигельоз*

**DIARRHEAL DISEASE** from Contaminated Food

538 million people live in areas with inadequate water supply and sanitation

238,999 deaths are attributed to diarrhoeal diseases each year

420,000 deaths are attributed to diarrhoeal diseases each year

228 million people live in areas with inadequate water supply and sanitation

96,000 deaths are attributed to diarrhoeal diseases each year

**BOOZ - foodborne diseases:**

- Щороку у світі захворює 1 з 10 людей
- 420 000 смертей, 1/3 з яких - діти (найбільше до 5 років)
- Найчастіше - хвороби, що супроводжуються **діареєю**:
  - 550 млн. захворюють, в т.ч. 220 млн. дітей;
  - 230 000 помирають, в т.ч. 96 000 дітей

F. Almergoz 2015

У ПРЯМОМУ ЕФІРІ

Матеріали VI всеукраїнської науково-практичної конференції «ХІМІЯ ПРИРОДНИХ СП...

*Природа - це вічне життя, становлення і рух.  
 Одного лише не може вона - захистити себе.*

Загрозливі лікарські рослинні сировини в Україні

Приватизація землі

Екологічні катастрофи

Вирубування лісів

Відходи виробництва

У ПРЯМОМУ ЕФІРІ

# ПЛОДИ АКТИНІДІЇ ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК, ЩО ПІДТРИМУЮТЬ ФУНКЦІЇ ОРГАНІВ ТРАВЛЕННЯ

VI Всеукраїнська науково-практична конференція з міжнародною участю «ХІМІЯ ПРИРОДНИХ СПОЛУК» 27-28 жовтня 2022 року, м. Тернопіль, Україна

<sup>1</sup>Ковальська Н. П., <sup>1</sup>Карпюк У. В.,  
<sup>1</sup>Чичеріна Д. Г., <sup>2</sup>Скрипченко Н. В.

<sup>1</sup>Національний медичний університет імені О. О. Богомольця, м. Київ

<sup>2</sup>Національний ботанічний сад імені М.М. Гришка НАН України, м. Київ

Доповідач: Ковальська Надія, к.фарм.н., доц. кафедри фармакогнозії та ботаніки НМУ імені О.О. Богомольця



## Матеріали VI всеукраїнської науково-практичної конференції «ХІМІЯ ПРИРОДНИХ СПОЛУК» Представники фітостеролів та сировинні джерела **β-Ситостерол. Джерела**

Як і інші фітостероли, β-ситостерол міститься в різних частинах рослини: в листі, плодах, насінні, коренях, кореневищах, рідше – в корі.



### Рослинні олії:

- олія ріпаку (457-879 мг/100 г нерафінованої олії);
- олія кукурудзи (539 мг/100 г);
- олія кунжуту (322-335 мг/100 г);
- олія арахісу (207 мг/100 г);
- олія авокадо (76 мг/100 г)

### Джерела β-ситостеролу

#### Злакові та бобові рослини:

- рис (36-61 мг/100 г);
- ячмінь (44-48 мг/100 г);
- соєві боби (41 мг/100 г)



#### Овочі:

- буряк (до 46 мг/100 г);
- цвітна капуста (41 мг/100 г);
- капуста броколі (28-35 мг/100 г)

(Chanioti et al., 2021; Han et al., 2008; Lima, Block, 2019; Normen et al., 2007; Shahdaat et al., 2019)

Субтитри недоступні

