

**ДЕРЖАВНА УСТАНОВА «ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ БІОТЕХНОЛОГІЇ  
ТА ГЕНОМКИ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ НАУК УКРАЇНИ»**

**ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ  
«ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ БІОЛОГІВ РОСЛИН»**

**Третя конференція молодих учених  
«БІОЛОГІЯ РОСЛИН ТА БІОТЕХНОЛОГІЯ»**

**16-18 травня 2017 року**

**ЗБІРКА ТЕЗ**

**Київ-2017**

**Біологія рослин та біотехнології:** збірка тез Третьої конференції молодих учених, м.Київ, 16 – 18 травня 2017 р. Національний авіаційний університет. – К.: НАУ, 2017. – 84 с.

У збірнику представлені тези Третьої конференції молодих учених «Біологіч рослин та біотехнологія», присвячені сучасним дослідженням у галузі молекулярної генетики рослин, структурної та функціональної геноміки, біотехнології та нанобіотехнології, молекулярної та клітинної біології, регуляції росту та розвитку рослин, а також технологіям використання рослинних ресурсів для біопалива та отриманню функціональних харчових продуктів рослинного походження.

*Рекомендовано до друку Вченою радою  
ДУ «Інститут харчової біотехнології та геноміки НАН України»,  
протокол № 6 від 20 квітня 2017 року*

## **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ**

**Голова:** академік НАН України, д.б.н. Я.Б. Блюм

**Заступник голови:** чл.-кор. НАН України, д.б.н. А.І. Ємець

**Члени Оргкомітету:** к.б.н. Г.Я. Баєр , д.б.н. А.П. Галкін, к.б.н. І.І. Горюнова, к.б.н. А.Є. Демкович, д.б.н. С.В. Ісаєнков , к.б.н. П.А. Карпов , д.б.н. О.А. Кравець, к.б.н. Ю.А. Красиленко, к.б.н. В.І. Корховий, к.б.н. Т.А. Круподьорова, к.б.н. С.П. Ожередов , к.б.н. Н.М. Пірко, к.б.н. Я.В. Пірко, к.б.н. О.О. Тігунова, д.б.н. Л.О. Сахно, д.б.н. Б.В. Сорочинський, к.б.н. С.І. Співак, д.б.н. С.П. Циганков, к.ф.-м.н. С.М. Шульга , М.М. Борова, О.В. Мельничук, С.Г. Плоховська, Д.В. Лосєва, Р.Ю. Шадріна.

*BLOSSFELDIANA POELLN. IN VITRO*

Шадріна Р.Ю., Ємець А.І. ВВЕДЕННЯ В КУЛЬТУРУ *IN VITRO* ГОЛОЗЕРОГО ЯЧМЕНЮ (*HORDEUM VULGARE L.*)

77

**НОВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

Журлова О.Д., Капрельянц Л.В. ОТРИМАННЯ ПРИРОДНИХ КСИЛООЛІГОСАХАРИДІВ-ПРЕБІОТИКІВ ІЗ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА

78

**ОТРИМАННЯ ПРИРОДНИХ КСИЛООЛІГОСАХАРИДІВ-ПРЕБІОТИКІВ ІЗ  
ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА**

**О.Д. Журлова, Л.В. Капрельянц**  
*Одеська національна академія харчових технологій*  
*biochem.onaf@ukr.net*

Серед основних напрямків сучасної нутриціології виділяють біотехнології отримання природніх олігосахаридів-пребіотиків, які сприяють підтримці імунітету регулюючи мікробіоту кишківника та індукуючи позитивні ефекти на рівні організму людини в цілому.

Широко розповсюдженим джерелом ксиланів, при обмеженому хімічному або ферментативному гідролізі яких отримують препарати ксилоолігосахаридів (КОС), є висівки злакових культур. Чисельні дослідження препаратів КОС довели різноманіття їх біологічних властивостей, головною серед яких виступає пребіотична (Ramkrishna D. et al., 2014; Shyam S. et al., 2010).

Препарати природніх КОС отримували шляхом поетапного обмеженого ферментативного гідролізу пшеничних та житніх висівок. Попередньо оброблені парою (120°C, 5 хв) висівки подрібнювали до 750 мкм та знекрахмалювали ферментними препаратами  $\alpha$ - та глюкоамілази (60 хв, 55°C, pH 5). Для видалення з висівок залишків білка в реакційну суміш додавали ферментний препарат кислої протеази (30 хв, 55°C, pH 5). Перший етап ферментативної обробки дозволив знизити кількість домішок у готовій дієтичній добавці за рахунок звільнення сировини від крохмальних зерен та білків.

На другому етапі проводили обмежений ферментативний гідроліз висівок мультиферментним препаратом Viscozyme L (Novozyme, Denmark), що має широкий спектр геміцеллюлазних активностей (эндо-1,4- $\beta$ -глюканазну, ксиланазну, целюлазну, пектинестеразну, ферулоестеразну), при гідромодулі 1:10 в ацетатному буфері (pH 4, 55°C) протягом 3 - 5 годин. Обґрутована тривалість ферментолізу геміцелюлоз дозволила отримати КОС певного фракційного складу з високою фізіологічною активністю, які формували основу пребіотичних властивостей готових препаратів. Серед отриманих олігомерів ксилану переважали триози і тетрози, вміст яких складав 45,5 та 45,7% з пшеничних і житніх висівок, відповідно.

Отримані ферментолізати відділяли центрифугуванням та концентрували до залишкової вологості 30% при температурі 60°C. Концентрати обробляли водним розчином етанолу (96%) при співвідношенні концентрат : етанол 1 : 3. Цей процес дозволив розділити присутні в концентратах компоненти та осадити цільові КОС. Осад відділяли центрифугуванням та висушували при температурі 70°C до залишкової вологості 8%.

Отримані препарати КОС з пшеничних та житніх висівок мали вміст вуглеводів 76,5 та 76,0%, серед яких вміст КОС складав 65,4 та 68% відповідно.

Пребіотичні властивості препаратів було доведено на пробіотичних культурах *L. acidophilus* та *B. bifidum*. Стимулююча дія препаратів КОС на ріст і розвиток пробіотичних культур, забезпечила накопичення  $1,4 \cdot 10^{10}$  КУО/см<sup>3</sup> *L. acidophilus* та  $9,2 \cdot 10^{10}$  КУО/см<sup>3</sup> *B. bifidum*, що підтвердило високий пребіотичний ефект комплексів КОС.

6. Ramkrishna D., Singh, Jhumur Banerjee, Amit Arora. Prebiotic Potential of Oligosaccharides: a Focus on Xylan Derived Oligosaccharides // *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber*. – 2014. N 73. – P. 1-28.
7. Shyam S., Reddy, Chandraraj Krishnan. Production of Prebiotics and Antioxidants as Health Food Supplements from Lignocellulosic Materials Using Multienzymatic Hydrolysis // *Int. J. Chem. Sci.* – 2010. – Vol. 3, N 3. – P. 535-549.