

АНОТАЦІЯ

У роботі було проаналізовано антиоксидантні та потенційні ефекторні властивості фракції пептидних молекул з лушпиння квасолі. Для цього спочатку було отримано та охарактеризовано якісний та кількісний склад пептидів отриманих за допомогою екстракції оцтовою кислотою та у складі фракції молекул середньої маси за Ніколайчик, оптимізовано метод їх хроматографічного розділення. Встановлено наявність у пептидів з лушпиння квасолі звичайної певного антиоксидантного потенціалу, оціненого за рівнем загальної антиоксидантної активності, редукуючої активності, здатності хелатувати ОН-радикал та здатністю знешкоджувати NO. Найбільш виражений ефект було виявлено для пептидів, одержаних за умов екстракції оцтовою кислотою. Виявлено зміни у рівні секреції ендотеліоцитами факторів тромбоутворення та фібринолізу. Пептиди, одержані у складі фракції молекул середньої маси за Ніколайчик, проявляють більший ефекторний потенціал на секреторну функцію ендотеліоцитів, ніж пептиди, одержані за умов оцтової екстракції. Отже, проведені дослідження показують перспективність використання отриманих фракції пептидних молекул для створення біотехнологічних продуктів направленої дії

Кваліфікаційна робота викладена на 64 сторінках, ілюстрована 2 таблицями та 14 рисунками. Список використаних джерел включає 73 робіт.

Ключові слова: пептиди, фракції пептидних молекул, лушпиння квасолі, оцтова екстракція.