

DOI:10.33617/2522-9680-2021-1-93
УДК 616.314:664.315

ВПЛИВ СПОЖИВАННЯ ПАЛЬМОВОЇ ОЛІЇ НА СТАН НИРОК ЩУРІВ

■ ¹ А. П. Левицький, д. біол. н., проф.

² В. Т. Степан, к. мед. н., доц.

³ І. П. Пустовойт, к. мед. н.

■ ¹ Одеська національна академія харчових технологій

² Буковинський державний медичний університет, м. Чернівці

³ Одеська обласна клінічна лікарня

Виробництво пальмової олії з кожним роком зростає, і на даний час пальмова олія займає перше місце по споживанню. На жаль, пальмова олія містить найбільшу кількість пальмітинової кислоти ($C_{15}H_{31}COOH$), яка має негативний вплив на організм, зокрема, на ліпідний обмін, що лежить в основі розвитку атеросклерозу.

Метою нашої роботи було дослідження впливу споживання пальмової олії на стан нирок щурів, який оцінювали за рівнем біохімічних маркерів запалення (активність еластази, вміст МДА), бактеріального обсіменіння (активність уреаз) і неспецифічного імунітету (активність лізоциму).

Щури отримували з кормом пальмову олію (15 % від маси корму) впродовж 41 дня.

Встановлено достовірне підвищення в нирках активності еластази (на 30 %), вмісту МДА (на 20 %), активності уреаз (на 120 %), але істотне зниження активності лізоциму (на 40 %).

У результаті споживання пальмової олії ступінь дисбіозу в печінці зросла майже у 4 рази,

а в сироватці крові – у 8 разів за рахунок значного зростання бактеріємії (про що свідчить багаторазове збільшення активності уреаз).

У щурів, які отримували з кормом високоолеїнову соняшникову олію (вміст олеїнової кислоти 80 %), не було достовірного підвищення в нирках активності еластази і вмісту МДА. Недостовірним було і зниження активності лізоциму. Активність уреаз в нирках щурів, які споживали високоолеїнову соняшникову олію, збільшилась лише на 70 %, а ступінь дисбіозу лише в 2 рази.

Висновок

Таким чином, отримані нами дані свідчать про необхідність обмеження споживання пальмової олії та збільшення споживання високоолеїнової соняшникової олії. Така олія широко використовується в розвинених країнах (США, Франція, Австралія). На жаль, в Україні виробництво високоолеїнової соняшникової олії становить менше 1 % від загального виробництва олії.



DOI:10.33617/2522-9680-2021-1-93
УДК 616.31:664.31:618.015

ПРОФІЛАКТИКА ЗА ДОПОМОГОЮ ФІТОГЕЛІВ ПАТОЛОГІЧНИХ УСКЛАДНЕНЬ В ОРГАНІЗМІ ЩУРІВ ПРИ СПОЖИВАННІ ТЕРМОПЕРОКСИДНОЇ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ

■ ¹ А. В. Марков, к. мед. н., доц.,

¹ Т. І. Пупін, к. мед. н., доцент,

¹ Ю. З. Лабуш, аспір.,

² І. О. Селіванська, к. техн. н.

■ ¹ Львівський національний медичний університет ім. Данила Галицького

² Одеський національний медичний університет

Значна кількість харчових жирів і жировмісних продуктів піддається високотемпературній об-

робці (більше +100 °C). При цьому з ненасичених жирних кислот, які входять до складу ліпідів, ут-