

**АНТИОКСИДАНТНЫЕ СВОЙСТВА  
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА**

**Баймурзина Ю. Л., Фархутдинов Р. Р., Каспранский Р. Р.,  
Галеев Р. К., Шикова Ю. В., Мустафина М. К., Байматов В. Н.**

*Башкирский государственный медицинский университет,  
ООО «Башкирский мед», Башкирский государственный  
сельскохозяйственный университет, г. Уфа,  
Российский государственный научно-исследовательский центр  
подготовки космонавтов им. Ю. А. Гагарина, г. Москва, Россия.*

Одним из подходов к проблеме коррекции нарушений процессов свободно-радикального окисления (СРО) в организме является использование антиоксидантов (АО) природного происхождения. В этой связи интерес представляет экспресс-метод определения антиокислительной активности (АОА) и поиск антиоксидантных препаратов с высокой эффективностью действия. Перспективным методом определения АОА является регистрация хемилюминесценции (ХЛ), возникающей при взаимодействии радикалов. По изменению кинетики ХЛ простых модельных систем при добавлении исследуемых препаратов можно судить об их антиокислительной активности. Целью данной работы было изучение АОА продуктов пчеловодства (ПП). Были изучены различные сорта меда, пыльца, перга, прополис. Антиокислительную активность ПП оценивали по угнетению ХЛ модельных систем, в которых вызвали генерацию активных форм кислорода и процессы перекисного окисления липидов. Проведенные исследования показали, что ПП в той или иной степени обладают АОА, проявляющейся при довольно низких концентрациях. Различные сорта меда проявляют себя как АО примерно одинаково. Наиболее выражены антиокислительные свойства у пыльцы и прополиса. Доступность ПП, возможность их использования в виде пищевых добавок обосновывают перспективность дальнейшего исследования различных медопродуктов для коррекции СРО и широкого применения в лечебных и профилактических целях.