

Висновки

1. Обрано лікарську форму препарату кардіотонічної та імуномодулюючої дії – тверді желатинові капсули.

2. Розроблено склад і технологію твердих желатинових капсул кардіотонічної та імуномодулюючої дії.

3. На підставі експериментальних досліджень встановлено, що суміш ліофілізованого білку соняшника та гранул сухого екстракту квіток та плодів глоду за технологічними характеристикам підлягає інкапсулюванню без додавання допоміжних речовин.

Список літератури

1. Звягинцева О.В. Характеристика неспецифических низкомолекулярных и специфических высокомолекулярных факторов резистентности после действием стрессовых нагрузок у животных разного возраста: дис. ... кандидата биол. наук: 03.00.13 / Звягинцева Оксана Викторовна. – Х., 2012. – 115 с.

2. Державна фармакопея України : в 3 т. / Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів». – 2-е вид. – Харків.: Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів», 2015. – Т.1. - 1128 с.

3. Вивчення фізичних та технологічних властивостей активних фармацевтичних інгредієнтів та їх суміші для розробки комбінованого препарату кардіотонічної та імуномодулюючої дії [Текст] / О.А. Манський, А.А. Січкарь, І.В. Сайко та ін. // Сучасні досягнення фармацевтичної технології та біотехнології: зб. наук. праць. – Х.: Вид-во НФаУ, 2016. – С. 399-401.

УДК 637

ВИВЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ТВЕРДОГО СИРУ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЙОГО ХАРАКТЕРИСТИК

Мороз Ю.В., Стрелець О.П., Стрельников Л.С.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

Вступ. Останні роки в Україні відзначена тенденція до погіршення здоров'я населення. Не останнє місце займає дисбактеріоз. Для профілактики та лікування даного порушення використовують пробіотичні культури мікроорганізмів. Основні пробіотики - це біфідобактерії та лактобактерії, які використовують і в технологіях отримання функціональних кисломолочних продуктів. Твердий сир – високобілковий продукт, отриманий внаслідок ферментативного зсідання молока, виділення сирної маси з наступним її концентруванням та визріванням. Сир є найбільш калорійним та живильним продуктом. Він містить усі незамінні амінокислоти, велику кількість вітамінів, білків, жирів та мінеральних речовин.

Мета дослідження. Вивчення технології отримання твердого сиру на основі ферменту «Meito» рослинного походження, пробіотичних культур та дослідження органолептичних і мікробіологічних властивостей отриманих зразків твердих сирів.

Методи дослідження. В експерименті використовували загальноприйняті методи дослідження: органолептичні показники сиру, мікробіологічні (виявлення пробіотичних культур мікроорганізмів, бактерій групи кишкової палички).

Основні результати. У ході проведення експерименту було отримано зразки твердого сиру з використанням ферменту «Meito» пробіотичних культур. При вивченні органолептичних властивостей зразків твердого сиру були отримані наступні результати, які наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники зразків сиру

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень
Смак і запах	Сирний, без сторонніх запахів та присмаків
Консистенція	Тісто пластичне, однорідне
Рисунок на розрізі	Відсутність рисунка
Колір	Однорідний за всією масою, жовтуватий
Форма головки сиру	Сфера

Мікробіологічні дослідження показали наявність у зразках сиру лактобактерій і відсутність бактерій групи кишкової палички, що свідчить про якісну сировину (молоко).

Висновки. Результати проведених досліджень вказують на те, що створення нових функціональних кисломолочних продуктів, у вигляді твердих сирів з використанням пробіотичних культур мікроорганізмів, є перспективним.

УДК 6115.32:547.475.2

ДИНАМІКА ВИЛУЧЕННЯ ЕКСТРАКТИВНИХ РЕЧОВИН З СИРОВИНИ ПРЕДСТАВНИКІВ РОДУ ДИФЕНБАХІЯ

Мусієнко К.С., Кисличенко В.С.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

Вступ. До роду *Dieffenbachia* родини Ароїдних *Agaceae* відносяться представники 30 чи 40 видів (за даними різних авторів). Батьківщиною є тропічні області Венесуели, Еквадору та Бразилії. Це багаторічні високодекоративні трав'янисті рослини, висота яких може сягати навіть у тепличних умовах декількох метрів. Особливо популярними в озелененні приміщень є дифенбахія великолиста *Dieffenbachia macrophylla* та дифенбахія плямиста *Dieffenbachia maculata*. Відомо про сік цих рослин, що вважається отруйним, тому ці рослини не рекомендовано для вирощування в дошкільних та шкільних дитячих закладах. Привертає увагу могутнє стебло та листя цих видів, що сягає до 60 см завдовжки та до 10 см завширшки. Простота та швидкість відтворюваності дифенбахії великолистої та дифенбахії плямистої зумовлює доступну сировинну базу вегетативних органів. Відомостей про вміст екстрактивних речовин в сировині представників цього роду також практично не знайдено нами в доступній літературі.