

**Висновок.** Проведені дослідження показали, що в Україні рекомендовані до застосування препарати лише на основі 1 МНН (Тамоксифен), яка включена у всі види проаналізованих МТД. Не вважаються життєво-необхідними МНН Дегарелікс, Ексеместан, Ензалутамід, Тораміфен. Але враховуючи пріоритетність європейських тенденцій у лікуванні онкологічних захворювань, можна зробити висновок, що українські хворі на рак забезпечені достатньою кількістю ЛЗ групи антагоністів гормонів та аналогічних засобів, які є життєвонеобхідними за наявності у міжнародних клінічних рекомендаціях по лікуванню онкологічних захворювань та Британському національному формулярі.

### **Обґрунтування компонентів біохлібу збагаченого рослинними інгредієнтами**

**Іванченко К.О., Калюжная О.С.**

*Кафедра біотехнології*

*Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна*

*kate.anikei@gmail.com*

В основі технологій функціональних продуктів харчування лежить модифікація традиційних продуктів, що забезпечує підвищення вмісту корисних інгредієнтів до рівня, що співвідносить з фізіологічними нормами їх споживання. Традиційна технологія випічки хліба полягає у використанні борошна. А борошно після помелу і просіювання втрачає великий відсоток мікроелементів і вітамінів, які регулюють активність ферментів і функції життєдіяльності в організмі людини [1]. Але біологічну цінність можна збільшити, наприклад, шляхом заміни борошна на пророслі зерна пшениці. Мінеральні речовини, як і вітаміни, сконцентровані в оболонці зерна і при звичайному розмелі в значній мірі видаляються. Для їх збереження раціонально використовувати зерна у вигляді крупки, пластівців, або у вигляді попередньо замочених зерен. Особливий інтерес викликають вироби з попередньо пророщеного зерна [1-3]. Борошно в технологічному процесі приготування хліба з пророщеного зерна не застосовується, а замість води для отримання тіста потрібної консистенції можна використовувати рідку фракцію, яку отримали у процесі подрібнення набряклого зерна. Збагачення тіста рідкою фракцією (замість звичайної води) забезпечує й «технологічну функцію»: білок клейковини, який перейшов в рідку фракцію водної суспензії зернової маси, забезпечує додаткову зв'язаність структури в процесі замішування тіста [1].

Для розробки біохлібу із функціональними властивостями були обрані злакові культури – пшениця та тритикале, дріжджі хлібопекарські, а для надання продукту потенційних лікувально-профілактичних властивостей - рослинні збагачуючі компоненти.

Дослідження проводили за класичними мікробіологічними, фізико-хімічними та технологічними методиками, зокрема визначали режими пророщування зерен, якісні показники пророслого зерна, в першу чергу мікробіологічні, як ті, які найбільше впливають на якість та зберігання готового продукту.

За даними літератури [1] для отримання біохлібу були обрані зерна злакових: пшениці та тритикале. Однією з основних технологічних стадій при виробництві хліба з пророслого зерна є замочування в оптимальних умовах для розвитку паростка певної довжиною. Саме ця стадія є тим обмеженням, яке впливає на використання продукції на основі пророслих зерен у масове виробництво. Це найбільш тривалий процес.

У зв'язку з цим на першому етапі даної роботи було вивчено вплив умов пророщування на кількість пророслих зерен пшениці і тритикале, що обґрунтувало можливості їх використання з точки зору технологічної доцільності у рецептурі біопродукту, що розроблюється.

В результаті проростання значно посилюється дія ферментів зерна, починається процес розщеплення відкладених в ендоспермі складних речовин з утворенням простих. Крохмаль перетворюється в цукри, білок - в амінокислоти, жир - в гліцерин і жирні кислоти. Так само в процесі пророщування в кілька разів збільшується антиоксидантна активність, що сприятливо впливає на організм людини. Хліб з цілого пророщеного зерна пшениці виступає в якості джерела біологічно активних речовин (амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин) і харчових волокон (целюлози, геміцелюлози, лігніну), що є необхідною складовою раціонального харчування населення [3].

На сьогоднішній день в світі досить багато досліджень присвячено розробці рецептур хлібобулочних виробів із пророщеного зерна [1-4], але вітчизняні підприємства не спішать вдосконалювати та впроваджувати деякі інновації через необхідність витрат. Запропонована нами рецептура біохлібу на основі пророслих зерен та збагачена рослинними компонентами є вигідною для підприємств, а її запровадження дозволить розширити асортимент хлібобулочної продукції та випускати корисний продукт.

#### **Література:**

1. Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных

изделий функционального назначения: монография / [С.Я. Корячкина, Г.А. Осипова, Е.В. Хмелёва и др.], под ред. д-ра техн. наук, проф. С.Я. Корячкиной. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012. – 262 с

2. Тимофеева В.Н. Использование перспективного сырья для производства продуктов профилактического назначения / В.Н. Тимофеева, М.Л. Зинькова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - №9. - С.66-68.

3. Физиологически функциональные пищевые ингредиенты для хлебобулочных и кондитерских изделий: монография / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012. – 947 с.

4. Greffeuille, V.; Abecassis, J.; Rousset, M.; Oury, F.; Faye, A.; Lullien-Pellerin, A. Grain characterization and milling behavior of near-isogenic lines differing by hardness. Theor. Appl. Genet. 2006, 114, 1-12.

**Обґрунтування складу та технології екстемпоральної мазі  
для лікування кропив'янки**

**Козлова К.В., Ярних Т. Г., Ковальов В.В.**

*Кафедра технології ліків*

*Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна*

*volodyakw@gmail.com*

**Вступ.** Значна поширеність, різноманітність клінічних форм, хронічний рецидивуючий перебіг, велика кількість ускладнень ставлять алергічні захворювання в ряд пріоритетних міждисциплінарних проблем сучасної медицини. Застосування нових екстемпоральних препаратів для місцевого лікування і проявів кропив'янки дозволить зменшити неприємні відчуття та скоротити терміни лікування, запобігти появі побічних явищ, значно зменшити витрати на дорогі препарати промислового виробництва.

**Мета дослідження.** Теоретичне обґрунтування складу та експериментальні дослідження щодо розробки технології мазі для місцевої терапії кропив'янки.

**Матеріали та методи.** При розробці складу екстемпоральної мазі для лікування кропив'янки були використані наступні активні фармацевтичні інгредієнти: ментол, бетулін, олія мигдальна. В якості основи було запропоновано використати гель метилцелюлози. Дослідження базувалися на органолептичних, технологічних та фізико-хімічних методах.