

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЛІПОФІЛЬНОГО ЕКСТРАКТУ ГАРБУЗА

Дегтярєва К.О., Вишневська Л.І.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

kate.deg@yandex.ru

У наш час одним із перспективних напрямлень в області створення фітопрепаратів є виробництво рослинних екстрактів, що в подальшому можуть служити субстанцією для отримання різних лікарських форм.

Перспективною у цьому напрямку є рослина гарбуз, що відноситься до родини Cucurbitaceae, роду Cucurbita та налічує 27 видів. Найбільш поширені з них три види: Cucurbita maxima Duch., Cucurbita moschata (Duch.) Poir., Cucurbita pepo L.

Метою нашої роботи була розробка технології ліпофільного екстракту зі шроту м'якоті гарбуза з використанням методу циркуляційної екстракції.

Сировиною для отримання екстракту був шрот з м'якоті гарбуза звичайного та мускатного ((Cucurbita pepo L. и Cucurbita moschata (Duch) Poir.), що залишився після виробництва соку (ТОВ «Асоціація дитячого харчування» м. Дніпропетровськ).

Розроблена технологія ліпофільного екстракту зі шроту м'якоті гарбуза складалась з 6 стадій, а саме: підготовка сировини, екстрагування, згущування екстракту, сушка екстракту, підготовка тари та пакувальних матеріалів, фасування, маркування та пакування готового продукту.

Ліпофільний екстракт зі шроту м'якоті гарбуза є однорідною маслянистою смолоподібною масою зі специфічним запахом, смарагдово-зеленого кольору, жирну на дотик.

Опрацьована технологія є простою у виконанні, мало затратною та забезпечує високий вміст ліпофільних біологічно активних речовин у кінцевому продукті.