

**Актуальность получения растительных масел и создания  
лекарственных средств на их основе**

**<sup>1</sup>Бисага Е. И., <sup>2</sup>Герасимова И. В., <sup>2</sup>Вишневская Л. И.**

*<sup>1</sup>Кафедра фармацевтических дисциплин*

*Ужгородский национальный университет*

*<sup>2</sup>Кафедра аптечной технологии лекарств им. Д. П. Сало*

*Национальный фармацевтический университет, Харьков, Украина*

[irylik86@mail.ru](mailto:irylik86@mail.ru)

Растительные лекарственные масла во все времена были у людей в большом почете и пользовались особым спросом. Их использовали и как целебное и косметическое средство, и как ценный пищевой продукт.

Жирные масла содержат целый ряд жирных незаменимых кислот (линолевую, линоленовую, олеиновую), которые организм человека не может синтезировать. Данные вещества легко всасываются в кишечнике, а их компоненты легко взаимодействуют с холестерином. В результате чего, образуются соединения, быстро выводящиеся из организма.

Жирные масла (*Olea pinguis*) – это продукты, извлекаемые из масличного сырья (плоды и семена) и состоящие на 95-97% из органических соединений, сложных полных эфиров глицерина и жирных кислот.

Большинство жиров содержат 4–7 главных и несколько сопутствующих кислот. Некоторые растения в составе жирных масел имеют специфические жирные кислоты, например, касторовое масло из семян клещевины, содержит рицинолеву кислоту, обладающее бактерицидным, противовоспалительным, анальгезирующим и др. действиями.

В состав жирных масел входят воски и фосфатиды, а также свободные жирные кислоты, липохромы, токоферолы, витамины и другие вещества, которые окрашивают масла и дают им специфические вкус и запах.

Получают жирные масла из лекарственных растений различными методами, которые зависят от природы и особенностей исходного сырья. Обычно применяют способ прессования или экстрагирования, реже – ферментативное выделение

Как известно, методом прессования чаще всего получают масла из плодов или семян. В данном способе применяют либо метод холодного отжима, либо – горячего прессования. При использовании метода экстракции получают больший выход масла, но

с большим количеством сопутствующих веществ, соответственно необходимо проводить тщательное рафинирование.

К сожалению, на отечественном фармацевтическом рынке практически отсутствуют лекарственные препараты, в состав которых входили бы жирные масла, либо представлены диетическими добавками (масло тыквенных семечек, масло абрикосовых косточек и др.).

Все вышеуказанное говорит о значительной актуальности и перспективе создания новых отечественных лекарственных препаратов природного происхождения, а именно, на основе жирных растительных масел.

С этой целью, нами был произведен анализ отечественного оборудования для получения жирных растительных масел методом холодного прессования. Так как именно данный метод дает возможность получить растительное масло, содержащее меньше сопутствующих веществ.

Учитывая то, что в настоящее время на фармацевтическом рынке представлено недостаточное количество лекарственных препаратов, в состав которых входят жирные растительные масла и отсутствие экстемпоральных лекарственных препаратов, нашей задачей стало изучение оборудования, которое даст возможность получать масла в условиях аптеки. Так, давно известно, что экстемпоральная рецептура обладает рядом положительных свойств. А именно, индивидуальный подход к каждому пациенту, точность дозирования лекарственных веществ, отсутствие большого количества вспомогательных веществ и др.

Поэтому, из вышесказанного, можно сделать вывод об актуальности создания новых лекарственных средств, в состав которых в качестве действующих веществ будут входить жирные растительные масла, а также усовершенствование существующего оборудования для получения масел методом холодного прессования в условиях аптек.

#### **Литература:**

1. Вандышев В.В. Триацилглицерины липидной фракции плодов двух видов растений рода Эхинацея / В.В. Вандышев, Э.Ю. Бабаева, Г.Г. Дроздовская // Химико-фармацевтический журнал. – № 43 (3). – 2009. – С. 32-34.
2. Zhao X. First Stage of Bio-Jet Fuel Production: Non-Food Sunflower Oil Extraction Using Cold Press Method / X. Zhao, L. Wei, J. Julson // AIMS Energy. – № 2. – 2014. – P. 193-209.
3. Investigated Cold Press Oil Extraction from Non-Edible Oilseeds for Future Bio-Jet Fuels Production / X.H. Zhao, L. Wei, J. Julson, Y.B. Huang // Journal of Sustainable Bioenergy Systems. – № 4. – 2014. – P. 199-214.