

Розробка опитувальної анкети для проведення біофармацевтичних досліджень пастилок жувальних

Лиходід К. М., здобувач вищої освіти 5 курсу спеціальності «Фармація», НФаУ

Одним з основних видів контролю якості лікарських засобів є оцінка їх органолептичних властивостей.

Органолептичні властивості лікарських препаратів (ЛП) оцінюються комплексно і являють собою комбінацію смакових відчуттів, запаху і консистенції. Для корекції смаку ЛП застосовується низка методів: технологічні (додавання коригентів смаку і запаху, мікрокапсулювання, нанесення оболонки тощо), хімічні (комплексоутворення молекул лікарської речовини з молекулами агента, який блокує небажаний смак, застосування у формі проліків тощо) та фізичні (переведення лікарських речовин у нерозчинну форму тощо). Найпростішим з погляду технології й одним із найпоширеніших методів є використання коригентів смаку і запаху.

У фармації оцінювання даних показників зазвичай проводять методами органолептичної оцінки коригентів А. І. Тенцової та оцінки смаку за допомогою буквених і числових індексів І. А. Єгорова [1–3], які відносяться до біофармацевтичних методів.

Дані методи аналізу ґрунтуються на анкетуванні достовірного числа респондентів та подальшої систематизації та узагальнення отриманих результатів.

При розробці пастилок жувальних було виготовлено зразки із сиропом глюкози 80 %, цукром, фруктозою та сорбітом. Зразки пастилок позначали за допомогою харчових барвників: сироп глюкози – червоний (1); фруктоза – зелений (2); цукор – помаранчевий (3); сорбіт – жовтий (4).

Для проведення анкетування респондентів та подальшої оцінки смакових характеристик зразків пастилок жувальних було запропоновано наступну анкету із двох блоків:

Шановні учасники!

Запрошуємо Вас взяти участь в опитуванні стосовно оцінки смакових характеристик зразків пастилок жувальних. Анкета анонімна, результати будуть використані тільки в узагальненому вигляді!

I блок

Виберіть по 1 характеристиці з кожної клітинки таблиці

Червоні пастилки	Зелені пастилки	Помаранчеві пастилки	Жовті пастилки
Оцінка смаку:			
5 – дуже приємний	5 – дуже приємний	5 – дуже приємний	5 – дуже приємний
4 – приємний	4 – приємний	4 – приємний	4 – приємний
3 – непоганий	3 – непоганий	3 – непоганий	3 – непоганий
2 – поганий	2 – поганий	2 – поганий	2 – поганий
1 – дуже поганий	1 – дуже поганий	1 – дуже поганий	1 – дуже поганий
Оцінка солодкого смаку:			
5 – несолодкий	5 – несолодкий	5 – несолодкий	5 – несолодкий
4 – солодкуватий	4 – солодкуватий	4 – солодкуватий	4 – солодкуватий
3 – слабосолодкий	3 – слабосолодкий	3 – слабосолодкий	3 – слабосолодкий
2 – солодкий	2 – солодкий	2 – солодкий	2 – солодкий
1 – дуже солодкий	1 – дуже солодкий	1 – дуже солодкий	1 – дуже солодкий

II блок

Виберіть 1-2 характеристики для кожного зразка

Зразок	Основний смак	Літера	Відтінок смаку	Цифровий індекс
1	2	3	4	5
Червоні пастилки	Гіркий	Г	Не гіркий	1
			Слабко гіркий	2
			Гіркий	3
			Дуже гіркий	4
Кислий	К	Не кислий	1	
		Слабко кислий	2	
		Кислий	3	
		Дуже кислий	4	
Солоний	С	Не солоний	1	
		Слабко солоний	2	
		Солоний	3	
		Дуже солоний	4	
Солодкий	О	Не солодкий	1	
		Слабко солодкий	2	
		Солодкий	3	
		Дуже солодкий	4	
Зелені пастилки	Гіркий	Г	Не гіркий	1
			Слабко гіркий	2
			Гіркий	3
			Дуже гіркий	4
Кислий	К	Не кислий	1	
		Слабко кислий	2	
		Кислий	3	
		Дуже кислий	4	
Солоний	С	Не солоний	1	
		Слабко солоний	2	
		Солоний	3	
		Дуже солоний	4	
Солодкий	О	Не солодкий	1	
		Слабко солодкий	2	
		Солодкий	3	
		Дуже солодкий	4	
Помаранчеві пастилки	Гіркий	Г	Не гіркий	1
			Слабко гіркий	2
			Гіркий	3
			Дуже гіркий	4
Кислий	К	Не кислий	1	
		Слабко кислий	2	
		Кислий	3	
		Дуже кислий	4	
Солоний	С	Не солоний	1	
		Слабко солоний	2	
		Солоний	3	
		Дуже солоний	4	
Солодкий	О	Не солодкий	1	
		Слабко солодкий	2	
		Солодкий	3	
		Дуже солодкий	4	
Жовті пастилки	Гіркий	Г	Не гіркий	1
			Слабко гіркий	2
			Гіркий	3
			Дуже гіркий	4

1	2	3	4	5
	Кислий	К	Не кислий	1
			Слабко кислий	2
			Кислий	3
Дуже кислий			4	
	Солоний	С	Не солоний	1
			Слабко солоний	2
			Солоний	3
			Дуже солоний	4
	Солодкий	О	Не солодкий	1
			Слабко солодкий	2
			Солодкий	3
			Дуже солодкий	4

Використання розробленої анкети дозволить зробити об'єктивну оцінку смакових характеристик зразків пастилок жувальних, а також вивести їх формулу смаку.

На основі даних бібліосемантичного аналізу літературних джерел було розроблено анкету з 2-х блоків для оцінки смакових характеристик пастилок жувальних для подальшого встановлення коригенту із найкращими смаковими характеристиками та його оптимальної концентрації.

Використана література:

1. Benbassat N., Kostova B., Nikolova I., Rachev D. Development and evaluation of novel lozenges containing marshmallow root extract. *Pakistan journal of pharmaceutical sciences*. 2003. Vol. 26, № 6. P. 1103–1107.

2. Nakama K. A., Dos Santos R. B., Serpa P., Maciel T. R., Haas S. E. Organoleptic excipients used in pediatric antibiotics. *Archives de pediatrie*. 2019. Vol. 26, № 7. P. 431–436. URL: <https://doi.org/10.1016/j.arcped.2019.09.008> (Date of access: 15.09.2020).

3. Анурова М. Н., Бахрушина Е. О., Пятигорская Н. В., Ямбикова О. М. Принципы коррекции вкуса пероральных гелей с синтетическими лекарственными веществами. *Фармация и фармакология*. 2015. № 4 (11). С. 15–20.

Якість – всевітнє поле для суперництва

Мироненко Я. С., здобувач початкової освіти 4 курсу спеціальності

«Менеджмент» Кременчуцького льотного коледжу Харківського

Національного університету внутрішніх справ

Цимбалістова О. А., к.е.н. старший викладач циклової комісії економіки

та управління Кременчуцького льотного коледжу Харківського

національного університету внутрішніх справ

elena.cymbalistova@gmail.com

Якість є невід'ємною частиною досягнення успіху кожного підприємства. Звісно, кожен підходить до цього різними шляхами, але саме цей аспект вирізняє кожного по-своєму: продукція або послуги можуть надаватися не в тому виді, який потрібен споживачу.