

**ДОСЛІДЖЕННЯ З ВИБОРУ КОРИГЕНТІВ ЕКСТЕМПОРАЛЬНОЇ МІКСТУРИ
ДЛЯ ЛІКУВАННЯ ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО-КИШКОВОГО ТРАКТУ
НА ОСНОВІ *ARTEMISIA ABSINTHIUM***

Буряк Н. С.

Науковий керівник: Зуйкіна С. С.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

zujkin.svetlana@gmail.com

Вступ. Підвищення прихильності пацієнтів до лікарської терапії є одним з ключових завдань при лікуванні не залежно від діагнозу та ступеню тяжкості захворювання. Дотримання хворими рекомендованого режиму лікування значною мірою визначає ефективність терапії. Одним з факторів, що визначають комплаєнтність лікування, є смак та запах лікарських препаратів.

Номенклатура коригентів смаку та паху, дозволених для застосування у фармацевтиці, досить широка. Підсолондзювачі за природою походження ділять на природні та синтетичні, за ступенем солодощі щодо сахарози – на інтенсивні підсолондзювачі та цукрозамінники.

Цукрозамінники, у свою чергу, поділяються на природні та синтетичні (поліоли). Одиницею вимірювання солодощі є SES (sweetness equivalency of saccharose – солодкість, еквівалентна сахарозі (цукрозі). Значення SES для різних коригентів знаходяться у широких інтервалах – від 0,16 для лактози до 500,0–700,0 для сахаралози (цукралози). Як групи допоміжних речовин, підсолондзювачі та ароматизатори описані в іноземних фармакопеях – Європейській, Британській, національному формулярі фармакопеї США. На вітчизняному фармацевтичному ринку існують коригенти, дозволені лише Міністерством охорони здоров'я України, затверджені відповідним наказом «Про затвердження Переліків назв допоміжних речовин та барвників, що входять до складу лікарського засобу» від 19.06.2007 № 339.

Незважаючи на давню історію застосування коригувальних допоміжних речовин, і сьогодні їх використовують недостатньо. Це пов'язано з труднощами добору коригентів для фармацевтичних субстанцій, смак яких інколи дуже складно визначити. Необхідно також враховувати зміни всмоктування активних фармацевтичних інгредієнтів (АФІ) із коригованих фармацевтичних систем. Наприклад, відомо, що цукровий сироп і деякі фруктові сиропи помітно знижують рівень абсорбції сульфаніламідів, антибіотиків та інших речовин.

Мета дослідження. Метою роботи став вибір коригенту смаку при розробці екстемпоральної мікстури для лікування захворювань шлунково-кишкового тракту на основі лікарської рослинної сировини (ЛРС) полину гіркокого.

Матеріали та методи. В роботі використали маркетингові, органолептичні, фармакотехнологічні методи досліджень.

Результати дослідження. З огляду на смакові характеристики настою трави полину гіркокого важливим етапом розробки складу екстемпоральної мікстури став вибір коригенту.

Нами було проведено маркетинговий аналіз коригентів, що застосовуються сьогодні у вітчизняній і закордонній фармацевтичній промисловості.

Отримані результати свідчать, що найбільше затребуваною в якості коригентів є сахароза – 38 %, друге місце посідають сорбітол, аспартам та лактулоза – 19 %, у 13 % препаратів покращено смакові якості за допомогою сахаринату натрію, у 4 % – шляхом застосування меду натурального. Найменш затребуваним коригентом смаку є декстроза – 1,2 %.

Вітчизняні виробники фармацевтичних препаратів віддають переваги сахарозі як коригенту смаку, закордонні ж застосовують інші підсолоджувачі. Наразі це можливо пояснити економічною кризою та неспроможністю вітчизняних фармацевтичних підприємств закуповувати більш дорогі сучасні допоміжні речовини.

В останні роки вчені всього світу почали детально досліджувати хімічний склад та фармакологічні властивості стевії медової. Головні цілющі речовини стевії – стевіозид, ребаудіазид. Ці глікозиди солодші звичайного цукру в 300 разів, проте не шкодять здоров'ю людини та є низькокалорійними, тому дана сировина використовується, як замітник цукру. Стевія багата на антиоксиданти – кверцетин, рутин, мінеральні речовини – кальцій, фосфор, калій, цинк, хром, магній, селен, мідь, а також вітаміни групи В, А, С, Е.

Препарати, до складу яких входить стевія, мають здатність знижувати системний артеріальний тиск, стимулювати виведення зайвої рідини, нормалізувати роботу серцевого м'яза, зміцнювати судини; сприяє швидкому загоєнню ран, виведенню продуктів обміну, солей важких металів; проявляє антиоксидантні властивості, запобігає утворенню й сповільнює ріст ракових клітин, має позитивний вплив на функцію підшлункової залози й печінки.

Доведені імуномодулювальні властивості стевіозиду *in vivo* (Sehar et al., 2008). Досліди *in vitro* також підтвердили здатність стевіозиду підвищувати фагоцитарну активність і посилювати проліферацію В і Т клітин. Переважно, екстракти стевії застосовуються як цукрозамінники та підсолоджувачі.

З огляду на гіркий смак водної витяжки трави полину гіркого, доцільно було застосувати рідкий екстракт стевії в якості коригенту смакових якостей екстемпоральної мікстури-настою.

З цією метою розробили низку зразків з концентрацією екстракту стевії рідкого від 1 до 5 %. Смакові характеристики оцінювали за методиками А. І. Тенцової та І. А. Єгорова.

Порівняльний аналіз композицій «смакової карти» показав, що найбільш комфортним смаком володіє дослідний зразок з концентрацією екстракту стевії рідкого 3 %.

Висновки. Проаналізовано вітчизняний фармацевтичний ринок коригентів смаку. За результатами проведених досліджень обрано коригент смакових якостей екстемпоральної мікстури на основі настою ЛРС полину гіркого – рідкий екстракт стевії та визначено його оптимальну концентрацію.

ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ ЕКСТЕМПОРАЛЬНИХ ГОМЕОПАТИЧНИХ ПРЕПАРАТІВ НА ОСНОВІ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Долгопят М. Ю.

Науковий керівник: Ромась К. П.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

romas.k.1983@gmail.com

Вступ. Гомеопатичний метод лікування є розповсюдженим та визнаним в багатьох країнах світу. В Україні гомеопатія займає досить вагомі позиції, що підтверджено функціонуванням великої кількості гомеопатичних аптек, широким асортиментом