

мінерали (кобальт, хром, молібден, нікель, сірка, цинк, мідь, селен, фосфор, залізо, магній, натрій, кальцій, калій) тощо.

Насіння чіа містить надзвичайно велику кількість корисних нутрієнтів, завдяки чому наповнює організм енергією, яка допомагає впоратися з важкою роботою, втамовує спрагу. Встановлено, що цей продукт сприяє зниженню рівня цукру в крові, знижує артеріальний тиск, усуває ризик виникнення серцево-судинних захворювань, нормалізує роботу шлунку та кишківника, перешкоджає виникненню онкозахворювань. Регулярне вживання насіння чіа позитивно впливає на стан нервової системи, воно тонізує та зміцнює весь організм за рахунок підвищення імунітету, а також надає чудовий косметологічний ефект: значно покращує стан шкіри, зубів, нігтів, волосся.

У промислових масштабах цю культуру сьогодні вирощують такі країни як Мексика, Еквадор, Нікарагуа, Болівія, Колумбія, Перу, Аргентина. Значні плантації чіа знаходяться в Австралії, на півдні США та в Кенії.

У наш час насіння чіа часто використовують у дієтичному харчуванні. При контакті з водою харчові волокна насіння (подібно до насіння льону) утворюють надзвичайно слизовий шар полісахариду, перетворюючи при цьому рідину в желеподібну масу і збільшуючись в 10–12 раз. Завдяки такій дивовижній здатності насіння продукти, що включають їх у свій склад, допомагають швидко блокувати почуття голоду та отримати відчуття повного насичення, що дозволяє використовувати чіа для боротьби із зайвою вагою. При цьому організм отримує всі необхідні мікроелементи. У насінні чіа кількість заліза в 4 рази більше, ніж у шпинаті, а вміст магнію в 13 разів вище, ніж у броколі. Кількість кальцію в 100 г продукту перевищує вміст цього елемента у склянці молока вдвічі.

Висновки. При дослідженні літературних джерел було встановлено, що насіння чіа містить різні групи біологічно активних речовин, має широкий спектр поживних властивостей і може застосовуватись в кулінарії, фармації, медицині і косметології.

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАГАЛЬНОГО ВМІСТУ ФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК У ПЛОДАХ АБРИКОСА ЗВИЧАЙНОГО (*ARMENIACA VULGARIS* L.)

Куцанян А.А., Іванаускас Л.

Наукові керівники: Георгіянц В.А., Михайленко О.А.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

Lithuanian University of health science, Kaunas, Lithuania

aka130999@gmail.com

Вступ. Абрикос звичайний знайшов широке застосування у харчовій галузі, народній медицині, косметології, аромології. Плоди абрикосів вживають в їжу як у свіжому, так і у сушеному вигляді. Плодова частина та насіння використовують при виготовленні косметичних засобів для сухої шкіри, засобах для запобігання старінню, зволожуючих масках, у складі засобів по догляду за волоссям.

У народній медицині існує низка досліджень щодо лікувальних властивостей сировини абрикоса, переважно листя, плодів, насіння, камеді. Відомо, що плоди використовують при анемії, при гіпо- та авітамінозі, серцево-судинних захворюваннях, що супроводжуються набряками, а також при захворюваннях шкіри, слизової оболонки порожнини рота, трофічних

виразках гомілки. Абрикосовий сік виводить токсини та знижує рівень холестерину в крові, відновлює функцію печінки, нирок.

Однією з груп хімічних речовин, які відповідають за фармакологічні властивості абрикосу звичайного є фенольні сполуки. Отже вивчення їх вмісту у сировині є важливим для розуміння перспектив подальшого використання як джерела БАР.

Мета дослідження. Визначення загального вмісту фенольних сполук у плодах Абрикоса звичайного (*Armeniaca vulgaris* L.) сорту «Ананасовий»..

Матеріали та методи. Сировина була заготовлена у 2023 році у Харківській області. Об'єктами дослідження були водно-спиртові екстракти з плодів абрикоса, виготовленні у співвідношенні 1:5 (сировина:екстракт) методом вакуум-фільтраційної екстракції. Загальний вміст фенольних сполук визначали за стандартним методом Фоліна-Чокальтеу. Абсорбцію вимірювали на спектрофотометрі Beckman Coulter DU-800 UV/Vis при довжині хвилі 750 нм у порівнянні з холостим розчином. Калібрувальну криву складали з використанням розчину галової кислоти (0,025-0,125 мг/мл), кількість фенольних сполук розраховували як GAE мг/100 г сухої сировини.

Результати дослідження. У ході дослідження були використано 5 екстрактів (Табл. 1), отриманих з плодів абрикоса звичайного методом вакуум-фільтраційної екстракції етанолом різних концентрацій. Екстракти 1, 2 та 3 були отримані шляхом поступового екстрагування однієї наважки сировини. Екстракти 2,4 та 5 були розведені у 10 разів.

Таблиця 1. Вміст суми фенольних сполук у екстрактах плодів абрикоса

№	Екстракт	Вміст Σ фенольних сполук, GAE мг/мл	Вміст Σ фенольних сполук, GAE мг/100 г
1	Етанол 96%	0,64 ± 0,03	318,87 ± 14,9
2	Етанол 70% (після 96%)	10,93 ± 0,24	5447,40 ± 119,6
3	Етанол 40% (після 96 та 70%)	4,97 ± 0,12	2476,58 ± 59,76
4	Етанол 70%	9,56 ± 0,21	4753,68 ± 104,6
5	Етанол 40%	11,34 ± 0,25	5608,25 ± 124,5

Висновки. За результатом проведених досліджень встановлено що використання в якості екстрагента 40% та 70% етанолу після попереднього екстрагування сировини 96% етанолом дає найбільший вихід фенольних сполук (5608,25 мг/100г та 5447,40 мг/100г) серед використаних екстрагентів. Крім того, відмічено, що попереднє екстрагування сировини 96% етанолом підвищує вихід фенольних сполук у 70% етанол на 15%.

РОЗРОБКА СКЛАДУ ТА ФАРМАКОГНОСТИЧНИЙ АНАЛІЗ ЗБОРУ ДЛЯ ЛІКУВАННЯ ЦУКРОВОГО ДІАБЕТУ

Легкун Д.О., Чуксіна А.М.

Науковий керівник: Очкур О.В.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

alex.o4kur@gmail.com

Вступ. Незважаючи на те, що для лікування цукрового діабету розроблено численні синтетичні препарати, безпечна та ефективна парадигма фармакотерапії цього захворювання досі не розроблена. Дані наявних етноботанічних досліджень повідомляють про близько 800 видів рослин, які можуть мати антидіабетичний потенціал. ВООЗ рекомендує провести оцінку традиційних методів лікування діабету із використанням лікарської рослинної сировини (ЛРС)