

функціях та клітинах-продуцентів, що підкреслює різноманітність їх дій у підтримці імунного статусу. Методи отримання інтерферонів варіюються від природних та хімічних до молекулярно-біологічних, кожен з яких має свої переваги та недоліки. Дослідження інтерферонового статусу та чутливості до терапевтичних препаратів є важливими для підбору ефективних лікувальних стратегій, особливо для пацієнтів з ослабленою імунною системою. Таким чином, подальші дослідження у цій галузі є критично важливими для розвитку нових терапій і покращення лікування вірусних інфекцій та імунних розладів.

Харчова біотехнологія: продукти здорового харчування

Сидоренко Д. Д.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

study2021darina@gmail.com

Харчова біотехнологія є однією з галузей науки, які найбільш динамічно розвиваються. Вона займається розробкою нових технологій для виробництва продуктів харчування. Біотехнологія об'єднує в собі методи мікробіології, генетики, біохімії та харчових технологій, що дозволяє створювати продукти, які не лише смачні, але й корисні для здоров'я.

Сучасні тенденції в харчовій біотехнології спрямовані на розробку функціональних продуктів харчування, які містять біологічно активні компоненти. Такі продукти, як йогурти з пробіотиками, збагачені вітамінами та мінералами, а також альтернативні білкові джерела, які отримують з рослин, набувають все більшої популярності. Вони не лише покращують загальний стан здоров'я, але й можуть запобігати розвитку багатьох захворювань.

Одним із важливих аспектів харчової біотехнології є використання методу ферментації (рис. 1) для покращення властивостей продуктів. Наприклад, ферментовані продукти, такі як квашена капуста або кімчі, містять корисні пробіотичні бактерії, які позитивно впливають на мікрофлору

кишечника. Це, в свою чергу, сприяє зміцненню імунної системи та покращенню травлення.

Крім того, харчова біотехнологія активно досліджує можливості використання натуральних добавок для покращення смакових якостей та терміну зберігання продуктів. Наприклад, екстракти рослин, що мають антиоксидантні властивості, можуть бути використані для продовження свіжості продуктів без застосування синтетичних консервантів.

Порівняння різних видів пробіотичних продуктів за типом, основними застосованими культурами бактерій, користю для здоров'я та напрямками використання представлено в табл. 1.

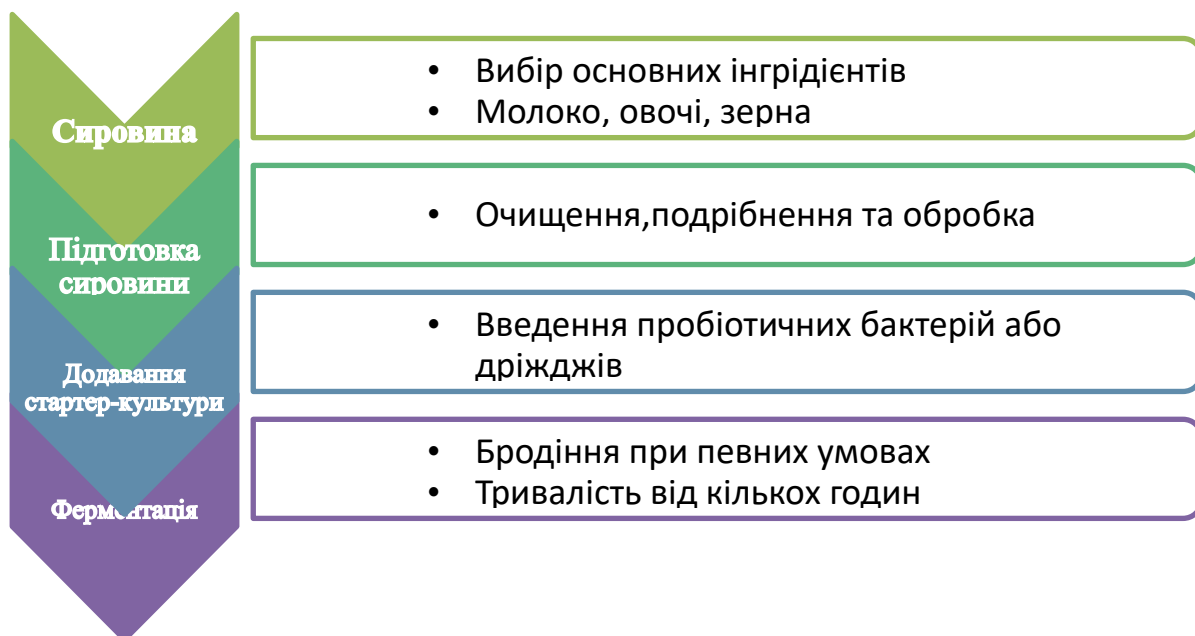


Рис. 1. Схема процесу ферментації продуктів харчування

Табл. 1. Порівняння різних видів пробіотичних продуктів

Тип продукту	Основні культури бактерій	Користь для здоров'я	Приклади використання
Йогурт	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i>	Покращення травлення, зміцнення імунітету	Сніданок, десерт
Квашена капуста	<i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Lactobacillus brevis</i>	Поліпшення травлення, детоксикація організму	Гарнір, додаток до страв
Темпех	<i>Rhizopus oligosporus</i>	Підвищення білка в раціоні, поліпшення травлення	Основна страва, гарнір

У підсумку, харчова біотехнологія відкриває нові горизонти у виробництві продуктів здорового харчування, забезпечуючи споживачів якісними та корисними продуктами. Подальші дослідження в цій галузі можуть призвести до створення ще більш інноваційних рішень, які відповідатимуть потребам сучасного суспільства.

Маркетингові дослідження у біотехнології та фармацевтиці

Сидоренко Д. Д.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

study2021darina@gmail.com

Маркетингові дослідження у біотехнології та фармацевтиці відіграють важливу роль у розвитку та впровадженні нових продуктів на споживчий ринок. Сучасні технології вимагають все більшої уваги до вивчення потреб споживачів, конкурентного середовища, а також регуляторних вимог, щоб забезпечити успіх нових біотехнологічних та фармацевтичних рішень (рис. 1.).

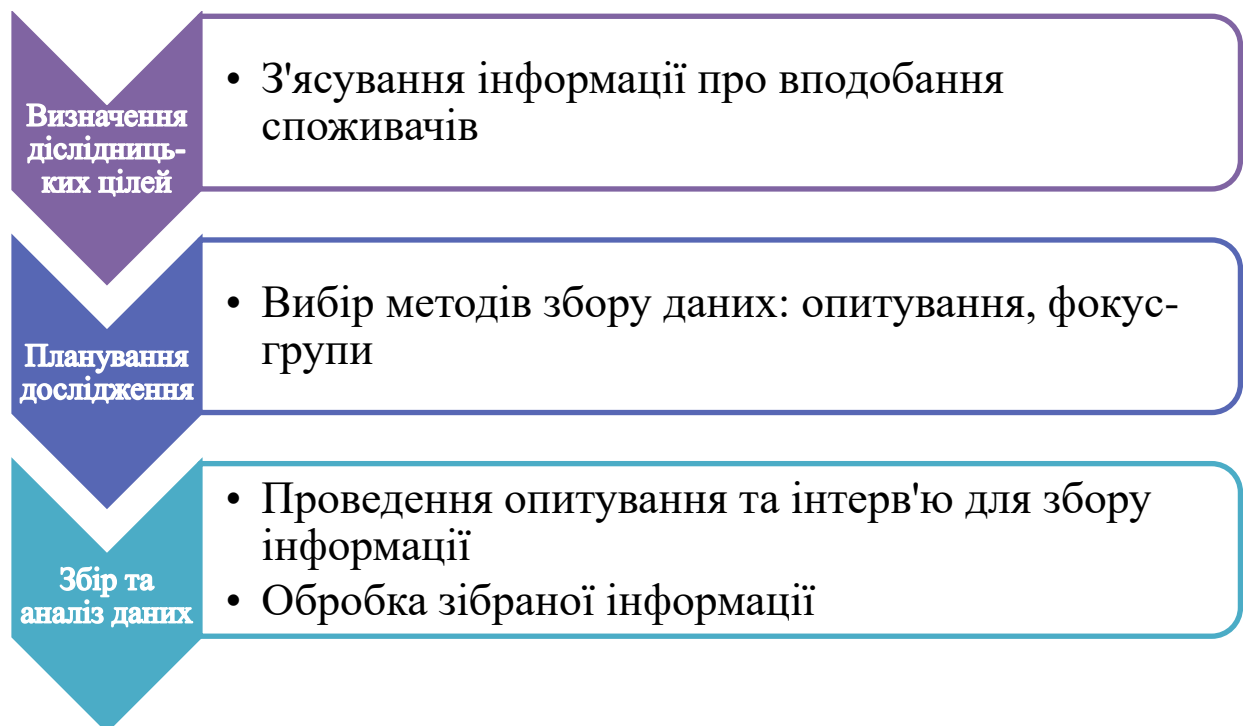


Рис. 1. Схема процесу маркетингових досліджень у фармацевтиці.

Перш ніж виводити продукт на ринок, компанії виконують комплексний аналіз ринку, в якому враховуються демографічні показники, уподобання