

**Исследование корректирующего потенциала эфирного масла имбиря
в оромукозных пастилках**

Фесенко И.В, Запорожская С.Н.

Кафедра заводской технологии лекарств

Национальный фармацевтический университет, г. Харьков, Украина

E-mail: ztl@ukrfa.kharkov.ua

В настоящее время оромукозные лекарственные формы пользуются все большей популярностью. Наиболее востребованной среди этих лекарственных форм являются пастилки. Популярность их объясняется простотой, удобством, безболезненностью применения и точностью дозирования, а такой же оптимальной скоростью и равномерностью всасывания действующих веществ, их распределением и выведением. Вкусовые ощущения у людей, особенно у детей, отличаются определенной направленностью: горькое, неприятное на вид, слишком сладкое вызывает негативные эмоции [1]. Поэтому, при создании пероральных лекарств весьма ответственным, нередко решающим моментом является отработка приятного вкуса, запаха и вида лекарственной формы [4].

Цель: Исследовать корректирующий потенциал эфирного масла имбиря и вкусовые характеристики разрабатываемых пастилок с маслом имбиря и препаратов-сравнения.

Методы: В качестве объектов исследования нами были выбраны образцы пастилок с различным количеством масла имбиря и пастилки, существующие на рынке Украины с содержанием эфирного масла имбиря. Методом определения корректирующего потенциала масла имбиря выбран метод оценки по вкусовой панели и бальной системы А.И.Тенцовой [2, 3].

Результаты: В разработанную основу пастилки, которая имеет сладкий вкус, в различных концентрациях вводили эфирное масло имбиря и изучали ее влияние на вкусовые свойства [4]. Группы по 10 человек оценивали вкус разрабатываемого состава с разным количеством эфирного масла имбиря с точки зрения интенсивности вкуса и с точки зрения восприятия эмоциональных ощущений.

По полученным ощущениям рассчитывали числовой индекс вкуса и числовой индекс основного вкуса (табл.1). Буквенные обозначения: Г-горький, О-сладкий; числовые обозначения: 1,2,3,4,5 - от очень слабого до очень сильного вкусового ощущения. Индексы рассчитывали как среднее арифметическое значение всех показателей. Чем больше индекс вкуса, тем выше корректирующий потенциал корригента.

Из проведенного анализа рассчитана формула основного вкуса разрабатываемой пастилки и определено оптимальное содержание эфирного масла имбиря 0,06 гр. Было отмечено, что

пастилки с содержанием масла имбиря в количестве 0,06 гр. по вкусовым характеристикам не уступают исследуемым нами пастилки доктор Мом, Исла Моор, Септолете Д.

Таблица 1

Изучение вкусовых характеристик оромукозных пастилок

Название/ состав пастилок	Буквенные и числовые индексы		Формула вкуса	Общий вкус
	Г	О		
Доктор Мом	2	2	Г2О2	слабогорький, слабосладкий
Септолете Д		3	О3	сладкий
Исла Моор		2	О2	слабосладкий
Пастилки эфир. масла имбиря 0,07 Масло какао 0,25 Воды очищен. 0,2 Сахарозы до 2.5	1	3	О3Г2	солёный, горький
Пастилки эфир. масла имбиря 0,06 Масло какао 0,25 Воды очищен. 0.2 Сахарозы до 2.5	1	3	О3Г1	сладкий, слабогорький

Выводы:

1. Проведен анализ вкусовых характеристик и рассчитана формула основного вкуса пастилки с маслом имбиря.
2. Из проведенного анализа определено оптимальное содержание эфирного масла имбиря 0,06 гр.
3. Отмечено, что пастилки с содержанием масла имбиря в количестве 0,06гр. по вкусовым характеристикам не уступают пастилки, которые существуют на рынке Украины и содержат эфирное масло имбиря.

Литература:

1. Бронникова О. Лекарственные препараты для детей: требования, особенности, информированность потребителей / О. Бронникова // Провизор. – 2005. – № 4. – С. 27.
2. Тенцова А. И. Получение и исследование лекарственных форм для детей : автореф. дис. ... д-ра фармацевт. наук : 15.790. / А. И. Тенцова. – Тбилиси : Б. и., 1971. – 27 с.
3. Тенцова А. И. Лекарственная форма и терапевтическая эффективность лекарств / А. И. Тенцова, И. С. Ажгихин. – М. : Медицина, 1974. – 334 с.
4. Encyclopedia of Pharmaceutical Technology / ed. by J. Swarbrick , J. C. Boylan. – 2-nd ed. – New York; Basel : Marcel Dekker, 2002. – Vol. 3. – P. 2654–2668.