

ВИВЧЕННЯ УТВОРЕННЯ ІОННИХ АСОЦІАТИВ ХАРЧОВОГО АЗОБАРВНИКА КАРМОЇЗИНА З ОРГАНІЧНИМИ АМІНАМИ

Матерієнко А.С., Грудько В.О., Георгіянц В.А.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

anna_materienko@mail.ru

Харчові барвники – група допоміжних речовин, які досить часто використовуються у фармацевтичному виробництві для покращення товарного вигляду лікарських препаратів. Найбільш широко вживаною є група синтетичних азобарвників.

За останні роки поширилися випадки виникнення алергій та інших побічних реакцій, пов'язаних із вживанням саме цієї групи допоміжних речовин, тому їх детальне вивчення на сьогоднішній день є дуже актуальним.

Раніше нами було встановлено, що кармоїзин (Е 122) утворює іонніасоціати з лікарськими речовинами – хлорфенірамінуmaleатом та лідокаїнугідрохлоридом, здатні екстрагуватися органічними розчинниками.

Спектрофотометрично встановлені коефіцієнти розподілу асоціатукармоїзину з хлорфенірамінуmaleатомпри екстракціїбутиловим, ізобутиловим, аміловим, ізоаміловим, бензиловим, октиловим, ізооктиловим та циклогексилловим спиртами. Показано, що найвищі коефіцієнти розподілу спостерігаються для систем бутанол-вода та циклогексанол-вода.

Вивчено можливість утворення іонних асоціатівкармоїзину з органічними амінами (дифеніламін, триброманілін, піридин, триетиламін) етакридину лактатом тамірамістином і розраховані коефіцієнти розподілу даних асоціатів для бутанолу, хлороформу та етилацетату при різних значеннях рН (4,2; 6,2; 7,0).

Планується подальше вивчення властивостей утворених іонних асоціатів, вибір найбільш доцільного екстрагента, вплив утворення асоціату на властивості барвника та розробка методик контролю очищення технологічного обладнання на основі отриманих результатів.