

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ОЦЕНКА ВЛИЯНИЯ МНОГОКОМПОНЕНТНОГО ФИТОСРЕДСТВА НА МОРФОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ ПЕЧЕНИ

Банзаракшеев В.Г.

Институт общей и экспериментальной биологии Сибирского отделения
Российской академии наук, Улан-Удэ, e-mail: gambalovi4@mail.ru

На крысах изучено влияние на морфологическое и функциональное состояние печени многокомпонентного растительного средства, составленного по прописям рецептуры тибетской медицины. Установлено, что, однократное введение фитосредства в двенадцатиперстную кишку крыс сопровождается умеренным холерезом с максимумом эффекта на 4 и 5 часах наблюдения на 23 и 27 % соответственно. Испытуемое фитосредство достоверно увеличивает общее количество сецернируемой желчи на 17 % и повышает в ней концентрацию билирубина на 49 %, желчных кислот на 62 %, холестерина на 23 %, холато-холестериновый коэффициент на 32 %. Кроме того, фитосредство препятствует накоплению липидов в печени и предотвращает развитие жировой дистрофии при атерогенной дислипидотеинемии по сравнению с животными контрольной группы и группы препарата сравнения.

EXPERIMENTAL EVALUATION OF INFLUENCE OF MULTICOMPONENT PHYTOREMEDY ON LIVER'S MORPHOFUNCTIONAL CONDITION

Banzaraksheev V.G.

Institute of General and Experimental Biology of the Siberian branch of the Russian academy of sciences,
Ulan-Ude, e-mail: gambalovi4@mail.ru

The influence of the multicomponent phytoremedy (prepared according to Tibetan medicine formula) on liver's morphological and functional condition was studied on rats. It was proved that single dose of the phytoremedy into rats' duodenum is followed by moderate biliation with maximal effect on 4th and 5th hours of observation on 23 % and 27 % respectively. The tested phytoremedy reliably increases total quantity of released bile on 17 % and raises concentration of bilirubin on 49 %, chole acids on 62 %, cholesterol on 23 %, cholate-cholesterol ratio on 32 % in it. Besides, the phytoremedy blocks accumulation of lipids in liver and prevents development of fatty dystrophy during atherogenic dyslipoproteinemia in comparison with animals of control group and group of comparator agent.

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФИТОНЦИДОВ ЛУКОВЫХ И ЕГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ СТОЙКОСТЬ ПРИ ХРАНЕНИИ

Борисенко Д.В.¹, Пащенко В.Л.², Супонев Е.Н.¹

1 ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж;
2 ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I», Воронеж, e-mail: plp_vgta@mail.ru

В настоящее время существует проблема создания функциональных хлебобулочных изделий лечебного и профилактического действия. Одним из путей создания таких изделий является введение в рецептуру изделий экологически безопасных нетрадиционных сырьевых ресурсов растительного происхождения. В разработанной нами технологии таким компонентом является чеснок. Чеснок имеет богатый минеральный и витаминный состав, а также содержит вещества, угнетающе действующие на микрофлору изделий. В рецептуру также введены молочная сыворотка, сухая клейковина и ржаной ферментированный солод, которые в свою очередь повышают качество изделий. Введение в рецептуру функционального компонента – чеснока позволило улучшить органолептические и физико-химические показатели качества готового изделия, а также повысить пищевую ценность и функциональные свойства. Кроме того, в некоторой степени удалось увеличить сроки хранения готовых изделий.