

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.

TECHNOLOGY OF BREAD WITH THE USE OF VOLATILE ONION AND ITS MICROBIOLOGICAL RESISTANCE DURING STORAGE

Borisenko D.V.¹, Pashhenko V.L.², Suponev E.N.¹

¹ Voronezh state University of engineering technology, Voronezh;
² Voronezh state agrarian University named after Emperor Peter I, Voronezh, e-mail: plp_vgta@mail.ru

At the present time there is a problem of creation of functional bakery products of therapeutic and preventive actions. One of the ways of creation of such products is the introduction of a recipe of products, ecologically safe, non-traditional raw material resources of vegetation origin. In the developed technology of the component is garlic. Garlic is rich in minerals and vitamins, as well as contains the substance depressing acting on the micro-flora of the product. The recipe also introduced milk whey, dry gluten and malt, which in turn improve the quality of the products. Introduction to the compounding of a functional component – garlic has allowed to improve organoleptic and physical-chemical indicators of the quality of the finished product, but also to improve the nutritional value and functional properties. In addition, to some extent managed to increase the storage life of finished products.

СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОПОЛИСА НАСТОЙКИ

Браславский Н.В., Шаталаев И.Ф.

ГБОУ ВПО «Самарский государственный медицинский университет» Минздрава России,
Самара, e-mail: nk1@bmail.ru

Обсуждаются результаты исследования стандартизации серийных образцов лекарственного средства «Прополиса настойка» российских производителей методом спектрофотометрии и разработка на этой основе методик определения подлинности с использованием прямой и дифференциальной спектроскопии после добавления 3 % спиртового раствора $AlCl_3$ и количественного определения биологически активных соединений в препарате. Разработаны методики определения подлинности и количественного определения суммы флавоноидов и фенилпропаноидов в препарате «Прополиса настойка» методом спектрофотометрии с использованием государственного стандартного образца (ГСО) пиностробина. При помощи разработанной методики определено количественное содержание суммы флавоноидов и фенилпропаноидов в заводских серийных образцах «Прополиса настойка». Содержание суммы флавоноидов и фенилпропаноидов в препарате в пересчете на пиностробин колебалось от 1,4 до 2,1 % и во всех образцах составляет более 1,0 %. Приведены метрологические характеристики разработанной методики. Разработанные методики включены в проект фармакопейной статьи «Прополиса настойка».

STANDARDIZATION OF THE TINCTURE OF PROPOLIS

Braslavskiy N.V., Shatalaev I.F.

Samara State Medical University, Samara, e-mail: nk1@bmail.ru

We discussed the results of the study of standardization of samples of the drug «Propolis tincture» (tincture of Bee glue) which are manufactured in Russia, by using of spectrophotometry. On this basis there were developed methodics for determining the authenticity with methods spectroscopy and differential spectroscopy after the addition of 3 % alcohol solution of $AlCl_3$ and the quantitative determination of biologically active compounds with by using of spectrophotometry in the tincture of propolis. The spectrophotometric methodics of the determining the identity in the tincture of propolis and of the quantitative estimation of the total flavonoids and phenylpropanoids in the tincture of propolis with using of state standard sample pinostrobin there were developed. The content of the total flavonoids and phenylpropanoids are ranged from 1,4 to 2,1 % (calculated on pinostrobin) and always more than 1,0 % in the tincture of propolis. We calculated the metrological characteristics of the developed technique. The developed techniques incorporated into the design of article pharmacopoeia «Propolis tincture».