

УДК: 638.138.1:615.375

О.І. Тихонов, Б.Т. Кудрик ВИВЧЕННЯ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПЕРГИ БДЖОЛИНОЇ

Національний фармацевтичний університет

Перга – продукт переробки бджолами квіткового пилку (обніжжя бджолиного).

Принесене у вулик обніжжя складається в пусті, в основному темні воскові соти по сусідству з розплодом, заповнюючи їх на 2/3 об'єму, що відповідає 140-180 мг. Молоді бджоли утрамбовують обніжжя головами, а зверху заливають медом. Без доступу повітря при температурі 33-35 С і підвищеній вологості в гнізді під впливом ферментів слини і меду обніжжя піддається ферментному бродінню з утворенням молочної кислоти, яка надалі стає його консервантом і перешкоджає розвитку бактерій і пліснявих грибів. На відміну від рідкого меду, перга не текуча і витягти її із сот, не руйнуючи їх, не вдається.

Перга містить всі відомі вітаміни та незамінні амінокислоти (ті, які повинні вживатися в готовому вигляді) і велику кількість замісних; майже півсотні ферментів; десятки вуглеводів та

мікроелементів (табл. 1); різні гормони, в тому числі «речовину зростання» - гетероауксин.

Пергу застосовують для лікування цілого спектру захворювань – анемії, виразок шлунку, гастритів, використовується як профілактичний засіб по запобіганню інфекційних та вірусних захворювань завдяки своїй імуномодулювальній активності.

За мікробіологічним складом бджолиний хліб немає аналогів – за короткий час відновлює травлення, лікує дисбактеріоз. Перга сприяє утворенню нових клітин в організмі, тобто проходить омолодження організму в цілому та швидше загоюються рани.

Враховуючи вище наведене, перга – продукт бджільництва, який є перспективним для створення лікарських засобів з різнобічною фармакотерапевтичною дією, а зокрема препаратів імуномодулювальної активності.

Таблиця 1. Склад вітамінів та мікроелементів перги

| Склад | Біологічно активні речовини |
|---------------|--|
| Вітаміни | A, B, C, PP, E, D, K, H |
| Макроелементи | P, S, Cl, K, Ca, Na |
| Мікроелементи | Mg, Fe, Zn, Cu, Co, Mo, Se, Cr, Ni, Si |

Перга в сотах – це перга в її первинному, не обробленому людиною стані. Недоліки її полягають в тому, що перга погано зберігається, швидко пліснявіє або в ній заводиться воскова міль. Також характеризується поганими смаковими якостями. Масова частка перги, в перерахунку на суху речовину, в щільно заповнених

сотях 50-60%. В технології застосовується заморожування пергових сот.

Поділ перги на періоди по ботанічній приналежності складової обніжжя дозволяє точніше характеризувати пергу й з'ясувати причини розходження даних її хімічного складу (табл. 2).

Таблиця 2. Хімічний склад перги різного ботанічного походження

| Показники | Весняна | Літньо-осіння |
|---|---------|---------------|
| Загальна кількість білка, % | 25 | 26 |
| Глюкоза, мг/г | 98,4 | 89,1 |
| Вітаміни B ₁ , мкг/г | 1,79 | 3,15 |
| Вітаміни B ₂ , мкг/г | 32,9 | 33,72 |
| Нікотинова кислота, мг % | 55,4 | 34,8 |
| Вітамін С, мг % | 49,3 | 32,4 |
| Загальна кількість каротиноїдів, мкг/кг | 99,4 | 85,2 |

Перга, у порівнянні з пилком, містить менше білку, приблизно на 12 %, жирів на 66 %, але збільшена кількість цукрів на 60% та інших складових на 23 %. Кількість молочної кислоти становить 3,1 %. Перга є джерелом білка, жиру, мінеральних речовин і вітамінів для бджіл, вона дуже насичена вітамінами. Ензими – інвертаза, каталаза, трипсин, пепсин, ліпіди, лактоза та ін.

На відміну від пилку й обніжжя, зріла перга може зберігатися роками, майже не втрачаючи своїх поживних і цілющих властивостей.

Найбільш повноцінний біологічно активний продукт – перга поліфлорна (з різних рослин). Харчуючись поліфлорною пергою, бджоли вирощують у два рази більше розплоду, ніж при харчуванні монофлорною.

Перга може зберігатися в комірках стільників протягом тривалого часу.

За наявності потрібних запасів меду і перги у вулику, незалежно від погоди і медозбору бджоли щедро годують матку і личинок, унаслідок чого вирощують велику кількість добре розвинених, працездатних бджіл.

Таким чином з вищенаведеного з'ясовано, що перга являється перспективною субстанцією

у створенні вітчизняних, високотерапевтичних, лікувально-профілактичних лікарських засобів.

УДК: 615.15-057.86:005.336.4/.5]:159.954.3-057.875

Н.О. Ткаченко, Н.М. Червонеко ВИВЧЕННЯ ДУМКИ СТУДЕНТІВ СТОСОВНО ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНЬОГО СПЕЦІАЛІСТА

Запорізький державний медичний університет

Професіоналізм - це не лише досягнення спеціалістом високих виробничих показників, а й особливості його професійної мотивації, система його прагнень, ціннісних орієнтацій, сенсу праці для кожної особистості. Як інтегративна категорія, професіоналізм має значення не тільки для характеристики особистості, а і для прояву професійної діяльності. Різноманітні складові професіоналізму формують соціальну відповідальність провізора у сучасних умовах. Рівень професіоналізму є відображенням соціальної відповідальності.

Метою роботи є вивчення психологічних якостей характеру сучасного провізора на базисному етапі формування спеціаліста. Для дослідження даного питання був використано метод анкетування студентів.

Анкета складалася з відкритих та закритих питань. Одне із закритих питань було наступне: «Які якості характеру, на вашу думку, повинен мати спеціаліст фармації?» Респондент міг вибрати один або декілька варіантів відповідей. Для аналізу відповідей обрано класифікація прояву якостей характеру Б.М. Теплова, які характеризують відношення до інших людей, до колективу, суспільства. Кількість запропонованих відповідей-якостей складала одинадцять.

В результаті аналізу встановлено, що більше

половини студентів – 55,8% вважають невід'ємними всі запропоновані якості. Пята частина опитаних обрала три або чотири якості – 9,1% та 11,7% відповідно. Інші 23,4% студентів відмічали різну кількість важливих на їх думку якостей характеру.

Результати опитування свідчать про те, що найважливішим для провізора студенти вважають терпіння – його обрала 89,6% респондентів. У трійці лідерів також є чуйність і чесність – 85,7% та 83,1% відповідно. Четверту сходинку поділили комунікабельність і однакове ставлення до всіх людей – по 80,5%. Пяте місце зайняли, також, дві якості - доброта і тактовність – по 75,3% кожна. Трохи відстає від них справедливість – 74%. Співчуття опинилось на сьомому місці (66,2%). Такі якості як великодушність і патріотизм, набрали найменшу кількість голосів серед студентів – 61% і 58,4% відповідно.

Таким чином, на думку майбутніх провізорів, спеціаліст фармації, перш за все, повинен бути терплячим, чуйним, чесним. У зв'язку зі зміщенням парадигми фармацевтичної практики на соціально-орієнтовану основу, комунікабельність, однакове ставлення до людей, тактовність, доброта, справедливість та співчуття також є значними важелями у формуванні професіоналізму майбутнього спеціаліста.

УДК: 613.24-053.6

Н.Н. Тулупова, К.Е. Тарута СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И БОРЬБЫ С ЛИШНИМ ВЕСОМ В ПОДРОСТКОВОМ ВОЗРАСТЕ

Стахановская гимназия №11 Стахановского городского совета Луганской области

В последнее время в связи с неправильным питанием, малоподвижным образом жизни, отсутствием физических нагрузок, а также наличием стрессов, обусловленных социальными причинами, у подростков возникают проблемы лишнего веса, а в некоторых случаях и ожирение. Вследствие этого ими ощущается психологический дискомфорт, что приводит к проблемам социализации и общения с противоположным полом, поэтому эта тема является **актуальной**.

Цели: подбор оптимальных методов,

влияющих на снижение веса, разработка программы, включающей составление индивидуальной диеты, подбор оптимальной физической нагрузки, а также психологическую поддержку.

Задачи: анализ влияния существующих медицинских препаратов на снижение веса, изучение качественного состава и калорийности ряда продуктов, определение ИМТ (индекса массы тела) объектов исследования.

Объектом исследования была группа подростков в возрасте от 13 до 17 лет.

В результате исследования было выявлено: