

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**“Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції”**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

6-7 листопада 2018 р.

КИЇВ НУХТ 2018

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VII-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 6-7 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 273 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «25» жовтня 2018 р.*

© НУХТ, 2018

УДК 665.5

8. РОЗРОБКА ОКСИСТАБІЛЬНИХ КОМПОЗИЦІЙ АЮРВЕДИЧНИХ СУМІШЕЙ ПРЯНОЦІВ ДЛЯ КОСМЕТИЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

І. Г.Радзієвська, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Обґрунтована доцільність створення нових косметичних засобів на основі однієї із найдавніших холистичних систем оздоровлення людини – Аюрведи. Основою таких засобів є розробка складу аюрведичних сумішей натуральних прянощів (масал) для різних енергетичних конституцій – Вати, Пітти та Капхи. Здійснено аналіз властивостей прянощів та обґрунтовано їх поєднання у складі композицій: для Вати та Капхи – кмин та чорний перець, коріандр та чорний перець, розмарин та тим'ян; для Пітти – барбарис та коріандр. Універсальною пряністю, що може бути рекомендована для косметичних засобів усіх трьох типів конституції є кардамон.

Олійні екстракти прянощів одержано методом мацерації соняшниковою рафінованою дезодорованою олією за гідромодуля 1:5 і тривалості процесу - 10 діб. Визначено зміну показників якості зразків олійних екстрактів за зберігання протягом 8 тижнів за умов автоокиснення ($22 \pm 2^\circ\text{C}$) при вільному доступі світла і повітря. Вихідне значення пероксидного числа становило $10 \text{ ммоль}^{1/2}\text{O}/\text{кг}$. Визначено, накопичення пероксидів в усіх екстрактах відбувається повільно протягом перших 4-х тижнів і прискорюється по завершенню цього періоду.

Встановлено, що олійний екстракт кардамону виявляється найбільш стабільним у порівнянні із рештою досліджуваних екстрактів: пероксидне число у ньому зросло на $2,8 \text{ ммоль}^{1/2}\text{O}/\text{кг}$, що значно менше, ніж у решти екстрактів (на основі кмину та чорного перцю – на $4,2 \text{ ммоль}^{1/2}\text{O}/\text{кг}$; коріандру та чорного перцю – на $4,5$; розмарину та тим'яну – на $6,1$; барбарису та коріандру – відповідно на $4,0 \text{ ммоль}^{1/2}\text{O}/\text{кг}$), що пов'язано із підвищеним вмістом у

кардамоні природніх антиоксидантів.

Вміст фенольних компонентів в олійному екстракті кардамону встановлено методом високоефективної газорідинної хроматографії. Характеристика ідентифікованих сполук наведена в таблиці 3.

Таблиця 3 – Властивості фенольних леткої фракції кардамону

Властивість	Пінен	Цинеол
Формула	$C_{10}H_{16}$ біциклічні терпенові вуглеводні з одним подвійним зв'язком	$C_{10}H_{18}O$ окис терпенового ряду
Молекулярна маса, г/моль	136,2	154,2
Температура кипіння, °С	155,9	176
Густина при 20°С, г/см ³	0,8585	0,928
Показник заломлення	1,4657	1,454-1,461
Оптична активність, град	+51,3	-

Таким чином підтверджено, що олійний екстракт кардамону містить легколеткі компоненти фенольної природи: встановлено присутність монотерпенів α -пінену та 1,8-цинеолу, які складають легколеткі фракції ефірних олій. Це також обумовлює антисептичні та бактерицидні властивості олійного екстракту кардамону та продуктів з його використанням.

Список літератури

1. Косметическиесредства. Регламент N 1223/2009 Европейского парламента и Совета. Безопасность и качество парфюмерно-косметической продукции, нотификация, регистрация в CPNP [Електронний ресурс]. Notified body number: 2549 / International Center for Quality Certification // Режим доступу: <http://www.icqc.eu/ru/gmp.php>.

2. Козловский, А. ЙогаСпеций / А. Козловский. – Н. Новгород, 2015. – 424 с.

3. Лад, В. Аюрведа для начинающих. Древнейшая наука самоисцеления и долголетия / Лад Васант. –М.:Фаир, 2008.– 222 с.