

18. ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ОТРИМАННЯ РОСЛИННОЇ ОЛІЇ ІЗ НАСІННЯ *SAMBUCUS NIGRA*

**Т.Т. Носенко, Т.В. Сідоренко,
Л.О. Бердашкова, А.В. Лебідь**

Національний університет харчових технологій

В Україні, як і у всьому світі розвивається ринок органічних продуктів, зростає попит на органічні продукти харчування з Європи, де цей сектор розвивається вже понад 30 років. У 2009 році компанією Gfk Ukraine було проведено дослідження, яке свідчить про те, що в усіх регіонах України вже є повне розуміння що таке органічна продукція і бажання таку продукцію споживати.

Однією із світових тенденцій стало збільшення попиту на органічні косметичні засоби, що зобов'язує більш ретельно підбирати натуральні рослинні складові рецептур таких засобів. Це зумовлено тим, що за останні кілька десятиліть інтенсивний розвиток хімічної промисловості та використання хімічних і синтетичних компонентів у косметичних засобах і в продуктах харчування призвів до стрімко-

го збільшення виникнення захворювань шкіри, збільшення проявів алергічних реакцій, та гормональних порушень. Тому, актуальним постає питання розробки рецептур з використанням натуральних біологічно цінних рослинних інгредієнтів, що не викликають алергічних проявів та являються ефективними при зовнішньому використанні. Останнім часом стрімко розвивається культура споживання нетрадиційних олій для засобів догляду за шкірою. Відомо, що в Україні за рахунок сприятливих кліматичних умов, росте велика кількість лікарських рослин, що традиційно використовує в народних методах лікування вже не одне покоління, та має позитивний вплив при різних дерматологічних захворюваннях. Однією із таких культур є чорна бузина (*Sambucus nigra*).

З давніх часів лікувальні властивості чорної бузини використовуються в офіційній та народній медицині і ветеринарії, із ягід варять варення, джеми, киселі, використовують у кондитерській промисловості та при виробництві вина. Проте властивості олії із насіння чорної бузини не досліджені.

Метою даної роботи є розробка технології отримання рослинної олії, її використання в рецептурах косметичних та лікувально-профілактичних засобах, що дозволить отримати косметичні продукти цілеспрямованої дії.

Аналіз жирно кислотного складу олії із насіння чорної бузини виявив, що вона має високий вміст лінолевої кислоти (C18:2) — 46,2 % та альфа-ліноленової кислоти (C18 : 3, ω -3) — 31,9 %, а загальний вміст поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) ω -3 і ω -6 - становив 80 %.

Стійкість олій до окиснення зумовлена наявністю в ній β та γ токоферолу, які мають високі антиокиснювальні властивості. За органолептичними та фізико-хімічними показниками олія чорної бузини відповідає ДСТУ ISO 17025, що свідчить про її безпечність та можливість подальшого використання.

Висновки. Досить висока олійність насіння чорної бузини (27 — 30 %) свідчить про доцільність використання насіння, як олійної сировини для використання в рецептурах косметичних, лікувально-профілактичних засобів. Зважаючи на те, що при вирощуванні бузина не обробляється хімічними компонентами, вона може використовуватись як органічна сировина для виробництва олії.

Досліджувана олія з насіння чорної бузини має унікальний жирно-кислотний склад та біологічно цінні супутні речовини, такі як: токоферолі та стерини, що відрізняє її від традиційних олій, а досить високий вміст β — γ токоферолів свідчить, що вона може проявляти антиоксидантну активність і може використовуватись в антивікових серіях косметичних засобів. Антоціани, що знаходяться в чорній бузині, є сильними натуральними антиоксидантами і стимулюють імунну систему організму. За рахунок високого вмісту ПНЖК олія має низьку температуру застигання і в'язкість, ці властивості олії можуть використовуватись при розробці косметичних засобів, що використовуються в холодний період року.