

27. Вітамін В₁₇

Тетяна Барвінська, Надія Квітковська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

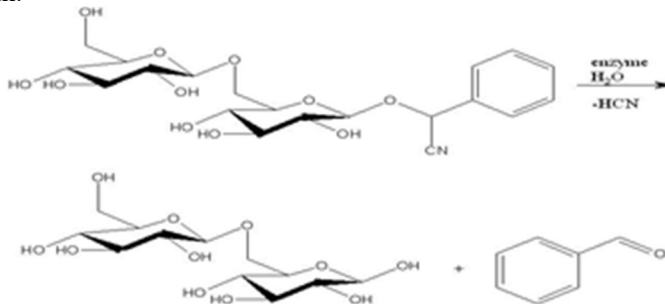
Вступ. Носієм гіркої смаку насіння яблука і ядерця кісточок багатьох інших фруктів (абрикос, персик, слива) є хімічна сполука під назвою амігдалін.

Матеріали і методи. Проаналізовано та систематизовано наукові праці з даної теми для подальшого дослідження.

Результати. До складу молекули амігдаліну входить фрагмент цукру генціобіози C₁₂H₂₂O₁₁ та манделонітрил C₆H₅CH(OH)CN. Наявність ціаногрупи (-CN) у складі молекули дає можливість віднести амігдалін до найбільш відомих «ціаногенних» глікозидів, що легко продукує HCN.

Кількість амігдаліну, відомого як вітамін В₁₇, у насінні та кісточках декотрих фруктів приблизно складає (мг/г): яблука – 3,0, груша – 1,3, черешня – 2,7, абрикоса – 14,4, вишня – 3,9, слива – 2,2, персик – 6,8, слива Ренклот – 17,5, нектарини – 0,1. Він також може бути присутнім у наливках і винах виготовлених з цих фруктів.

Існує твердження, що вітамін В₁₇ здатен вбивати ракові клітини. На це відкриття у 1952 році отримав патент доктор Е.Т.Кребс. Вітамін В₁₇ вибірково діє на клітини. Лаєтрил притягається до ракових клітин, в яких знаходиться фермент β-глюкозидаза, утворюючи бензальдегід та синильну кислоту, вбиває їх, при цьому не руйнуючи здорових клітин.



Фермент роданаса, який міститься у здорових клітинах, може також запобігти інтоксикації здорових клітин, перетворюючи ціанід на відносно нетоксичний роданід.



Амігдалін також має виражені болезаспокійливі властивості, підвищує імунітет.

Висновки. Наразі немає чітких даних про ефективність дії вітаміну В₁₇ у якості протиракового препарату, але можливе його використання як дієтичної добавки у комплексній терапії, тому важливо знайти правильне поєднання заходів у рамках цілісної терапії раку, щоб підвищити шанси на одужання.

Література.

1. A. Bora, W. Delphine Silvia, S. Mohanty, V. Bharat, K. Pinnelli. Amygdalin laetrile-a nascent vitamin B17: a review. International Journal of Research in Medical Sciences, July Vol 9. p.2160-2166. 2021.