

5. Аничкин, В. В. Паразитарные болезни в Республике Беларусь и в Республике Йемен / В. В. Аничкин, В. В. Мартынюк // Санитарный врач. – 2015. – № 1. – С. 10–17.

6. Бандацкая, А. А. Эпидемиологическая характеристика и профилактика аскаридоза в экологических условиях Республики Беларусь / А. А. Бандацкая // Актуальные проблемы современной медицины и фармации 2022 : сб. тез. докл. LXXVI Междунар. науч.-практ. конф. студентов и молодых ученых, Минск, 20-21 апр. 2022 г. / под ред. С. П. Рубниковича, В. А. Филонюка. – Минск, 2022. – С. 1370.

7. Ибрагимова, М. В. Распространение аскаридоза среди детей, проблемы диагностики и лечения в Азербайджане / М. В. Ибрагимова, А. Э. Салехов, Г. Б. Салехова // Вестник КазНМУ. – 2013. – № 4. – С. 156–158.

8. Abdominal complications of ascariasis in childhood / I. Siviero [et al.] // Jornal de Pediatria. – 2024. – № 100. – P. 460–467.

9. Давыдова, И. В. Гельминтозы, регистрируемые на территории Российской Федерации: эпидемиологическая ситуация, особенности биологии паразитов, патогенез, клиника, диагностика, этиотропная терапия / И. В. Давыдова // Consilium Medicum. – 2017. – № 19. – С. 32–40.

10. Hoteza, P. J. Europe's neglected infections of poverty / P. J. Hoteza, M. Gurwithb // International Journal of Infectious Diseases. – 2011. – № 15. – P. 611–619.

11. Pulmonary ascariasis in patients from wealthy countries: shift in epidemiology? / M. Hoenigla [et al.] // International Journal of Infectious Diseases. – 2012. – № 16. – P. 829–890.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОВОГО ПЛАВЛЕННОГО СЫРА С ЦВЕТОЧНОЙ ПЫЛЬЦОЙ В КАЧЕСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА С ПРОТИВОВОСПАЛИТЕЛЬНЫМ И ОБЩЕУКРЕПЛЯЮЩИМ ЭФФЕКТОМ

Михницкая А.С.

Гродненский государственный медицинский университет
г. Гродно, Беларусь

Научный руководитель – канд. мед. наук, доц. Пац Н.В.

Актуальность. В сфере производства плавленых сыров современные тенденции все больше ориентированы на создание модифицированных, функциональных продуктов питания, обогащенных биологически активными компонентами. Включение таких компонентов в традиционные продукты позволяет не только улучшить их вкусовые качества и текстуру, но и придать им новые, полезные свойства, способствующие поддержанию здоровья.

Плавленный сыр выступает идеальной основой для создания функциональных продуктов питания. Его популярность обусловлена не только богатой палитрой вкусовых оттенков и разнообразием консистенции, но и высоким содержанием полноценных белков животного происхождения, минеральных веществ, таких как кальциевые и фосфатные соли, а также превосходной усвояемостью организмом.

Известны рецептуры молочных композиций для производства плавленых сыров, включающие в себя сыры для плавления, различные молочные продукты, сливочное масло, сахар, соль-плавитель и разнообразные наполнители, например, мед или орехи. Но авторы [2], предложили инновационный подход, на создание функционального продукта с общеукрепляющим и противосклеротическим действием, введя в известную композицию для приготовления плавленых сыров нового компонента – цветочной пыльцы, обладающей широким спектром полезных свойств.

Цель исследования – проанализировать полезные свойства для здоровья лиц с сахарным диабетом и заболеваниями сердечно-сосудистой системы, обусловленные составом и пищевой ценностью плавленого сыра с добавлением цветочной пыльцы.

Материалы и методы. Произведен анализ химического состава продукта, систематизирован состав пыльцы входящей в рецептуру сыра проанализированы возможности применения сыра в рационе питания людей с сахарным диабетом и заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

Результаты и их обсуждение. Цветочная пыльца, богатая витаминами, минералами и другими биологически активными веществами, значительно усиливает положительное воздействие плавленого сыра на организм человека [1].

Пыльца оказывает капилляроукрепляющее действие благодаря содержанию в своем составе флавоноидов, фенолосидов, незаменимых жирных кислот, фитостеролов и фосфолипидов (лецитина, кефалина). Среди жирных кислот присутствуют лауриновая, миристиновая, пальмитиновая, стеариновая, арахидоновая, олеиновая, линолевая и линоленовая кислоты. Комплекс линолевой, линоленовой и арахидоновой кислот демонстрирует F-витаминную активность: будучи структурной частью простагландинов, они выполняют функции регуляции гормональной активности, способствуют снижению уровня холестерина в крови и его выведению из организма. Пыльца способствует укреплению общего состояния организма, активизирует защитные силы, повышает умственную и физическую работоспособность. В плавленых сырах жир выступает в качестве носителя жирорастворимых витаминов. Учитывая, что пыльца является богатейшим источником витаминов, их усвояемость в этом продукте максимально высокая [1].

Анализ состава пыльцы показывает её высокое содержание углеводов, таких как глюкоза, фруктоза, мальтоза, сахароза, крахмал, клетчатка и пектиновые вещества. В производстве плавленых сыров для стабилизации текстуры, связывания свободной влаги и подавления микрофлоры используются

влагосвязывающие компоненты – стабилизаторы. В авторской рецептуре цветочная пыльца, благодаря богатому содержанию углеводов, выполняет функцию биологического стабилизатора. Плавленый сыр изготавливается из вторичного сырья, что может привести к переносу посторонних вкусов и дефектов исходного продукта на конечный. Добавление пыльцы, претерпевая изменения в ходе технологического процесса, нивелирует эти недостатки и придает сыру уникальный вкус с медовыми и ореховыми нотами [1]. Мною систематизирован состав пыльцы входящей в рецептуру сыра 30%-ной жирности на основе стандартного плавленого сыра [2] и размещен в таблице (таблица 1). А также мною были систематизированы данные о химическом составе сыра 30%-ной жирности на основе стандартного плавленого сыра сладкого медового [1, 2] (таблица 2), что может быть использовано врачами-диетологами и пациентами.

Таблица 1. - Химический состав пыльцы входящей в рецептуру сыра 30%-ной жирности на основе стандартного плавленого сыра

Показатель	Количество в г. на 100 г. продукта
Вода	21,3-30,0
Сухое вещество	70,0-81,7
Белок (сырой протеин)	7,0-36,7
Углеводы	20,0-38,8
Фруктоза	19,4
Глюкоза	14,4
Липиды (жиры, жироподобные вещества)	12,38-20,0
Зольные элементы	0,9-5,5

Таблица 2. - Рецептура сыра 30%-ной жирности на основе стандартного плавленого сыра сладкого медового (в расчете на 1 тонну в кг)

Наименование сырья	Кг
Сыр свежий несоленый с массовой долей сухого вещества 55%, жира в сухом веществе 45%	150
Сыр нежирный, несоленый, свежий из-под пресса с массовой долей сухого вещества 40%	72
Творог полужирный с массовой долей сухого вещества 27%, жира 9%	100
Молоко коровье сухое обезжиренное с массовой долей сухого вещества 96%	220
20 Масло крестьянское с массовой долей сухого вещества 75%, жира 72,5%	
Сахар-песок	185
Смесь триполифосфата натрия и натрия пирогосфорно-кислого трехзамещенного (пищевое) с массовой долей сухого вещества 20%	103
Цветочная пыльца	15
Вода питьевая	135
ВСЕГО	1000

Выводы: состав сыра с добавлением пыльцы даёт возможность использовать его как функциональный продукт с противовоспалительным и общеукрепляющим эффектом лицам с сниженным иммунитетом, имеющим риски заболевания сердечно-сосудистой системы и лицам с сахарным диабетом.

А цветочная пыльца, выступающая в роли стабилизатора природного происхождения, способствует увеличению его срока годности, а значит, минимизации рисков пищевых отравлений.

Литература:

1. Сборник технологических инструкций по производству плавящихся сыров. Госагропром СССР. НПО «Углич» ВНИИМС. – Углич, 1989. – С.71–74.
2. Патентный документ: состав для приготовления плавящегося сыра [Электронный ресурс]. – Режим доступа: 19.03.2025. – <https://www.patentguru.com/inventor/proskupnova-o-1>. – Дата доступа: 23.03.2025.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ИНГРЕДИЕНТОВ УХОДОВОЙ КОСМЕТИКИ (СЫВОРОТОК) «БЕЛИТА-ВИТЕКС»

Новик П.В., Романюк А.Т.

Гродненский государственный медицинский университет
г. Гродно, Беларусь
Научный руководитель – Синкевич Е.В.

Актуальность. Уходовая косметика – это категория универсальных средств, предназначенных для поддержания и улучшения общего состояния кожи. К ним относятся средства для очищения, увлажнения, питания и защиты от солнца. Правильное очищение – основа всего ухода за кожей.

К основным задачам действия уходовой косметики можно отнести следующее: очищение, увлажнение, питание, защита и профилактика.

Уходовая косметика может оказывать как положительное, так и отрицательное влияние на кожу лица. Влияние косметики напрямую связано с ее составом.

Состав – наиболее важная характеристика уходовой косметики, обеспечивающая безопасность используемого продукта. Косметика, предназначенная для ухода за кожей лица, должна иметь в своем составе биологически активные вещества, натуральные компоненты и нести потребителю видимый клинический эффект.

Косметика бренда «Белита-Витекс» в своем каталоге предоставляет огромное разнообразие уходовых средств. Сюда относятся: крема для лица (дневные, ночные, с действием 24 часа, для век), сыворотки для лица, средства для очищения, тоники, лосьоны, пилинги и многое другое.

На сегодняшний день бренд «Белита-Витекс» предоставляет потребителям огромный выбор среди сывороток для лица. В каталоге представлены сыворотки с различным действием: увлажняющие, для омоложения, для сияния кожи, для борьбы с акне, для лифтинга и для чувствительной кожи.