

ОБЛЕПИХА КАК ИСТОЧНИК БИОАКТИВНЫХ КОМПОНЕНТОВ ГУБНОЙ ПОМАДЫ

Существование живого организма характеризуется двумя процессами: ассимиляцией и диссимиляцией, в основе которых лежит обмен веществ между внутренней (внутри организма) и внешней средой. Данные процессы, происходящие в организме, должны придерживаться постоянством химического состава и физико-химических свойств внутренней среды организма. Это постоянство зависит от совокупности нескольких факторов, среди которых важную роль играют биологически активные вещества, поступающие в организм вместе с пищей и образующие гармоническую взаимосвязь всех биологических процессов в организме. Помимо регуляции всех биохимических процессов в организме, БАВ оказывают в случае необходимости и терапевтический эффект на организм.

В облепихе содержится очень много различных биологически активных веществ, разной направленности действия. Препараты с содержанием облепихи имеют ярко выраженное обновляющее и противовоспалительное действие, хорошо сказывается на росте волос и способствует заживлению ран, то есть применяется в различных областях: косметология, фармацевтика, медицина и кулинария.

В зависимости от сортов и условий заметно варьируется витаминный состав. Но, в среднем, в 100 граммах облепиховых ягод «умещается» около 2-3 норм суточной потребности организма в витамине С, половина нормы витамина В6, треть суточной нормы витамина Е и бета-каротина – предшественника витамина А. Есть в ягодах и витамин Р, а также фенольные соединения, обладающие Р-витаминной активностью. В «паре» с витамином С они обеспечивают синергический эффект в профилактике атеросклероза. Состав касеино-витаминного и минерального содержания, довольно сильно зависят от времени сбора и места произрастания кустарника. Например, осенью, магния, железа и калия больше, чем летом, хотя в летнее время натрия и фосфора – больше. В основном в облепихе содержится много биологически активного вещества – каротиноидов, до 4,5 %, в остальном же она состоит на 2,8 % органических кислот, дальше идут сахара 2,6 % и растворимые соли. Жирное масло находится в облепихе около 4,4-9 %. В облепихе остаточное количество пектинов, касаясь витаминов, то больше всего С, Е, Р, каротин, филохинон. Очень много при-

сутствует разных тритерпиновых кислот, их содержание подобных веществ около 1,2 грамма на 0,1 кг.

В основном из облепихи добывают облепиховое масло, если брать семена, то в них содержится около 8-20 % масла, в мякоти же около 23 %, а в самих ягодах после отжима 15-25 %. Масло состоит из смеси жирных кислот – олеиновой ($\text{CH}_3(\text{CH}_2)_7\text{CH}=\text{CH}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$), стеариновой ($\text{C}_{17}\text{H}_{35}\text{COOH}$), линолевой ($\text{C}_{18}\text{H}_{32}\text{O}_2$). Стоит сказать, что облепиха обладает многофункциональным действием на здоровье человека, да даже если взять В-ситостерин, которого в этих плодах больше, чем в других продуктах, не существует другого продукта, в котором концентрация была бы выше, чем в облепихе.

Экстракты и масло облепихи обладают улучшением кровообращения, обеззараживанием кожи, хорошо снимает отёки и воспаления, соответственно идёт на многие косметические производства. Но из-за того, что она обладает высокой активностью, то не подходит для чувствительной кожи и может вызвать аллергическую реакцию. Экстракт облепихи входит во множества масок для кожи, а также крема. Причём важно отметить, что, судя по её свойствам, она применяется больше для антивозрастных косметических средств. Перечислим основные свойства косметической продукции, включающей в свой состав облепиху:

- 1) улучшение кровотока – из-за хорошего кровообращения и питания, цвет кожи начинает восстанавливаться;
- 2) с ранних времён облепиху применяли как ранозаживляющее средство, поэтому это свойство очень актуально и для медицины, и для косметологии;
- 3) общее увлажнение – из-за своей активности, облепиховый сок глубоко питает кожу, а масло не даёт влаге испаряться.

ЛИТЕРАТУРА

1. Дейнека В. И. Определение каротиноидов плодов облепихи методом высокоэффективной жидкостной хроматографии / В.И. Дейнека, Р. В. Подкопайло, Л. А. Дейнека, В. Н. Сорокопудов, И. А. Гостищев // Журн. Научные ведомости Белгородского государственного университета – 2011. – № 15-1 (104). – С. 374–381
2. Царькова Т. Ф. – Облепиха. – М.: ВО "Агропромиздат", 1987. – 32 с.
3. Видаль. Парафармацевтика. Справочник / Изд-во: Астра-ФармСервис. 2003. – 176 с.