

TREATMENT OF RINGWORM FOLK MEDICINE METHODS

Paladeva D.E.

Keywords: *ringworm, dermatophytosis, dermatomycosis, microsporia, Pets, treatment, prevention*

This article analyzes the traditional and "folk" ways to treat ringworm in Pets.

УДК 637. 2/3 + 546.23

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНТИОКСИДАНТОВ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ В ПИЩЕВОЙ И КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

*Тушина А.Д., Пекарская Н.П., студенты 2 курса факультета ветеринарной
медицины*

*Научный руководитель – Любина Е.Н., доктор биологических наук, профессор
ФГБОУ ВПО «Ульяновска ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *витамин, корм, срок годности, крем, искусственные и натуральные консерванты*

Работа посвящена изучению изменений состава пищевых и косметических композиций при хранении, применению антиоксидантов для ингибирования прогоркания и увеличения срок хранения продуктов.

Сегодня все большую популярность завоевывают натуральные продукты и экологически чистая косметика. И не зря, ведь в них содержатся компоненты, которые не приносят вреда здоровью. Но, к сожалению, существует множество факторов, сокращающих срок хранения таких веществ. Большинство потребителей знает, что порчу продуктов при хранении вызывает рост плесневых грибов и бактерий. Однако не всем известно, что окисление жиров и масел, входящих в состав пищевых и косметических композиций тоже может влиять на их качество. Конечные продукты окисления (кетоны, альдегиды) [1] не только портят внешний вид, запах, эти продукты окисления помимо всего прочего, токсичны и могут обладать канцерогенным действием.

В процессы окисления жиров и масел, входящих в состав косметики и пищевых продуктов, вносят вклад три основных фактора. Во-первых, высокотемпературная обработка рецептур в процессе их приготовления ускоряет окисление и, следовательно, прогоркание. Во-вторых, присутствующие в композициях липиды подвержены дальнейшему окислению при нагревании, из-за попадания на упаковки солнечного света во время доставки и хранения продукции. И в-третьих, частое открывание и закрывание контейнеров с веществами подвергает продукты воздействию кислорода воздуха. Таким образом, перед химиками встает задача – замедлить окисление жиров и масел, а значит ингибировать прогоркание и продлить срок хранения продуктов. Для решения данной задачи с успехом используют антиоксиданты. Введённые в состав пищевых и косметических композиций антиоксиданты тормозят перекисное окисление триглицеридов и обезвреживают свободные радикалы [2].

На современном рынке присутствуют как натуральные, так и синтетические антиоксиданты. Натуральные антиоксиданты получают из природных материалов, которые изначально обладают антиоксидантными свойствами. В качестве примера широко известных натуральных антиоксидантов можно привести токоферолы, аскорбиновую кислоту, бета-каротин, биофлавоноиды, розмарин, лимонную кислоту [3,4,5]. Однако часто применяют и синтетические нейтрализаторы свободных радикалов - этоксихин, бутилированный оксианизол (ВНА) и бутилированный гидрокситолуол (ВНТ) [6].

Так, в состав кормов для кошек и собак, которые часто содержат большое количество жиров, особенно подверженных окислению, преимущественно используют искусственные антиоксиданты. Это касается прежде всего сухих кормов, потому что консерванты непроницаемы для воздуха.

В пищевой промышленности, в частности в кондитерском, хлебопекарном и консервном производстве используют один из самых сильных антиоксидантов - аскорбиновую кислоту. Большую нишу в промышленном производстве продуктов питания занимает антиоксидант лимонная кислота: очень часто её содержат напитки, соки, сладкие и кондитерские изделия, выпечка.

Часто антиоксиданты используют и в косметической промышленности. Несмотря на то, что омолаживающее действие антиоксидантов не доказано, известно, что они защищают косметику от окисления на воздухе, это в особенности важно, если она содержит ненасыщенные жирные кислоты, которые легко окисляются.

Вышеизложенное свидетельствует о том, что сроки годности большинства жиров, входящих в состав пищевых и косметических средств, сравнительно невелики, поэтому необходимо правильно подбирать и использовать в рецептурах антиоксиданты, которые сохранят отличное качество продукции.

Библиографический список

1. Любина, Е.Н. Свободнорадикальное окисление липидов, активность антиоксидантной системы защиты у свиней в зависимости от обеспеченности их организма витамином А / Е.Н. Любина // Ветеринарный врач. – 2008. - №2. – С. 28-31.
2. Эммануэль, Н.М. Торможение процессов окисления жиров / Н.М. Эммануэль, Ю.Н. Лясковская – М.: Пищепромиздат, 2001. – 358 с.
3. Любина, Е.Н. Перекисное окисление липидов и система антиоксидантной защиты у свиноматок при использовании новых воднодиспергированных препаратов витамина А и бета-каротина / Е.Н. Любина, В.А. Галочкин // Проблемы биологии продуктивных животных.-2012.- №1. – С. 37-45.
4. Любин, Н.А. Функциональное состояние системы антиоксидантной защиты и свободнорадикального окисления у свиней в зависимости от применения различных форм витамина А и бета-каротина / Н.А. Любин, И.И. Стеценко, Е.Н. Любина//Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. -2013. -№ 1 (21). -С. 54-59.
5. Любина, Е.Н. Биохимические механизмы взаимосвязи каротиноидов, витамина А и минеральных веществ в антиоксидантной защите организма / Е.Н. Любина, И.Т.Гусева //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. -2014. № 3 (27).-С. 68-72.
6. Семенова, Н.Н. Исследование синтетических и природных антиоксидантов / Н.Н. Семенова, Е.Б. Бурлакова – М.: Наука, 2000. – 110 с.

THE USE OF ANTIOXIDANTS AS A PRESERVATIVE IN FOOD AND COSMETIC INDUSTRIES

Tushina A.D., Pekarskaya N.P.

Keywords: *vitamin, food, shelf life, cream, artificial and natural preservatives.*

This work is devoted to studying the role of antioxidants as preservatives in animal feed and cosmetics, mainly creams in order to learn about what effect they have on the body.