

*Ефименко С. В.*

**РЕОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ВЫБОРУ ОСНОВЫ  
ЖЕЛЕ ДЛЯ ПЕРОРАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ  
С СУХИМ ЭКСТРАКТОМ ЧЕРЕДЫ**

*Научные руководители: канд. фарм. наук, доц. Крикливая И. А.  
канд. фарм. наук, доц. Хохлова Л. Н.*

*Кафедра заводской технологии лекарств  
Национальный фармацевтический университет, г. Харьков*

**Актуальность.** Согласно данным Всемирной организации охраны здоровья аллергические заболевания по распространенности занимают третье место.

Их рост связан с загрязнением окружающей среды, отходами промышленных предприятий, химизацией сельского хозяйства и быта, распространением искусственного вскармливания детей, ростом иммунизации, а также использованием в пищевой и фармацевтической промышленности красителей, консервантов и других химических примесей. Для лечения аллергических заболеваний используются антигистаминные препараты. Компоненты синтетического происхождения, входящие в их состав, имеют большое количество побочных эффектов и не всегда безопасны для организма больного. Поэтому чрезвычайно актуальным является применение лекарственных средств природного происхождения, которые можно рассматривать как комплексы биологически активных веществ, имеющих широкий спектр действия и реже вызывают побочные эффекты.

**Цель:** осуществить выбор основы желе для внутреннего применения с сухим экстрактом череды трехраздельной для профилактики и лечения аллергических заболеваний.

**Задачи:**

1 Провести реологические исследования по выбору основы желе для внутреннего применения.

**Материалы и методы.** Объектами исследований стали субстанции пектина свекольного и яблочного. Реологические исследования проводили с помощью прибора «MYR VR 300».

**Результаты и их обсуждение.** Проведены структурно-механические исследования по выбору основы носителя разрабатываемого желе. Установлено, что гели на основе пектинов образовывались только в концентрации 3%, а при концентрации 5% имели удовлетворительные потребительские и сенсорные характеристики. Данные гелевые основы характеризуются пластическим типом течения, практически не зависят от изменений температуры и обладают тиксотропными свойствами.

**Выводы:**

1 В качестве гелеобразователя для желе был выбран пектин свекольный в концентрации 5%, который имеет оптимальные реологические показатели, физико-химические и органолептические свойства.