

Зябкина А. М., Сербина Д. В.
**ФАРМАКОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МУСКАТНОГО ОРЕХА
И КУРКУМЫ**

Научный руководитель ассист. Качура Е. Г.

Кафедра фармакологии

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

Актуальность. Приправы и специи не только придают блюдам изысканный аромат и вкус, они способны самым благоприятным образом воздействовать на организм. Мускатный орех широко применяют в кондитерском деле и кулинарии. Однако также известны его сильные полезные свойства. Куркуму применяют как в качестве специи, так и в качестве красителя. Но и целебные свойства куркумы ценятся достаточно высоко и известны человеку не первое столетие.

Цель: исследовать фармакологические свойства мускатного ореха и куркумы.

Задачи: изучить влияние мускатного ореха и куркумы на организм.

Материал и методы. В ходе исследования было проанализировано много научных статей, выделены основные мишени воздействия данных специй на организм. Были проведены тесты, изучающие характер и степень влияния мускатного ореха и куркумы на некоторые системы организма, в частности на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную.

Результаты и их обсуждение. В ходе проведенных исследований было выявлено положительное воздействие мускатного ореха и куркумы на исследуемые системы организма.

Выводы:

- 1 Мускатный орех и куркума могут быть использованы в качестве седативных средств.
- 2 Мускатный орех и куркума способны увеличивать сконцентрированность и внимание.
- 3 Мускатный орех способен улучшать память.
- 4 Мускатный орех и куркума обладают противоопухолевым, антибактериальным, иммуностимулирующим действием.