

ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОМПЛЕКСНОГО ФИТОЧАЯ ДЛЯ ДЕЗИНТОКСИКАЦИИ

Иманғазы А.Қ.

Казахский национальный медицинский университет имени С. Д. Асфендиярова

Кафедра «Фармацевтической технологии»

Научный руководитель - PhD ассоциированный профессор
без ученого звания кафедры «Фармацевтической технологии»

Койлыбаева М.К.

Введение. В современных условиях ухудшения экологии, питания и малоподвижного образа жизни организм человека подвергается накоплению токсинов, что может стать причиной нарушения функций органов и ухудшения общего состояния здоровья. В этом смысле особую актуальность приобретает вопрос щадящего и эффективного очищения. Одним из самых доступных и эффективных способов дезинтоксикации являются фиточаи, которые могут комплексно воздействовать на организм. Особую ценность представляет разработка фиточая, сочетающего в себе несколько компонентов, обеспечивающих синергетический эффект и высокую биологическую активность.

Цель исследования. Разработка технологии получения фиточая, подбор оптимального состава и проведение оценки качества по органолептическим, химическим и фармако-технологическим показателям.

Материалы и методы. Была разработана технология приготовления фиточая, включающая этапы подготовки сырья, измельчения, просеивания, смешивания и упаковки в индивидуальные пакетики. Основными компонентами фиточая стали цветки липы (*Tilia L.*), плоды шиповника (*Rosa canina L.*), цветки ромашки (*Matricaria L.*) и листья зеленого чая (*Camellia sinensis L.*). Были разработаны образцы с добавлением пищевых ароматизаторов. Качество фиточая оценивали по следующим показателям: внешний вид, запах, цвет, однородность, фракционный состав, сыпучесть, насыпной объем, зольность. Для дальнейшей оценки качества был получен экстракт из фиточая, который был проанализирован методами спектрофотометрии, газовой и тонкослойной хроматографии. Все исследования и анализы проводились в соответствии с методами Государственной Фармакопеи Республики Казахстан.

Результаты исследования. В ходе экспериментов были разработаны 3 образца фиточая. 1 образец включает в себя сбор и ароматизатор манго, 2 образец включает в себя ароматизатор ананаса и 3 образец состоит только из сбора. В рамках исследования получены данные о качестве фиточая, дана оценка его органолептических, химических и фармако-технологических показателей. Технология приготовления фиточая состоит из нескольких этапов. На первом этапе сырье подготавливается, затем оно проходит процесс измельчения, сырье просеивают, затем различные компоненты смешиваются в пропорциях. Следующий шаг это расфасовка сбора в отдельные пакетики. Была проведена оценка качества по органолептическим, химическим и фармако-технологическим показателям всех образцов, из всех образцов был выбран наиболее оптимальный 2 образец. Образец фиточая с добавлением ароматизатора ананаса продемонстрировал высокое качество по всем ключевым показателям. Внешний вид был чистым и однородным. Исследование фракционного состава показало, что сырье тщательно измельчено до нужной фракции. Аромат был ярким, с характерным запахом ананаса, цвет золотисто-желтым. Однородность смеси была без крупных частиц. Зольность, показатели текучести и насыпного объема соответствовали требованиям. Результаты хроматографических исследований

показывают, что в фиточае содержатся биологически активные вещества, обладающие лечебным эффектом.

Заключение. Разработанный комплексный фиточай для дезинтоксикации обладает исключительными свойствами, которые делают его эффективным для очищения. Фиточай показал хорошие органолептические характеристики. Вкус ананаса не только придает напитку неповторимый вкус, но и делает его привлекательным для потребителей. Кроме того, продукт продемонстрировал отличные физико-химические показатели качества, в том числе хорошую текучесть, насыпной объем и соответствие нормам по другим параметрам.