

1. Исследована возможность введения витаминов в состав карамельных масс. Показано, что введение в состав леденцовой карамели витаминов в количествах 0,5-2,5% позволяет получать карамель с удовлетворительными потребительскими свойствами (вкус, запах, цвет, твердость, прозрачность).

2. Разработан способ введения витаминов в состав карамельных масс. Установлено, что экспозиция витаминов в расплавленной карамельной массе при 90-95°C приводит к инактивации не более 4%.

3. В производственных условиях изготовлены образцы витаминной карамели. Исследована их стабильность. Установлено, что инактивация витаминов за 1 год составила 7-15%.

Список литературы.

1. *Gajdos R. Pharmaceutical orally applicable composition US Patent № 6008249 28.12.99*

2. *Loid V., Allen G. Troshes and losengers / Secundeum Artem. -2003. -12(26).p.9-16.*

ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ЛЕДЕНЦЫ

А.С. Швецова, Саблина О.С., А.С. Гаврилов,*
ГОУ ВПО «УГМА», Gavrilov-a@ug66.ru

В последние годы приоритетным направлением фармации стала разработка лекарственных форм, отличающихся повышенным комфортом применения. Особенный интерес представляют леденцовые формы для рассасывания, характеризующихся быстротой высвобождения, полнотой всасывания действующих веществ [1]. Зарубежными исследователями показано, что молекулы лекарственного средства, окруженные сахарным стеклом, как бы покрываются инертной газонепроницаемой оболочкой и практически не поддаются химическим изменениям. [2].

В настоящее время на фармацевтическом рынке присутствует множество лечебно-профилактических леденцов импортного производства, выпускаемых под торговыми наименованиями «Холс», «Доктор Тайсс» и др.

Цель работы: разработка состава и технологии получения лечебно-профилактических леденцов на основе сухих экстрактов растений и эфирных масел, предназначенных для облегчения боли в горле, смягчения кашля и профилактических с витаминами, стабильных при производстве и хранении в течение срока годности (1 год).

Материалы и методы: изомальт, патока, сухие экстракты растений, эфирные масла, витамины по действующим НД. 2,0мл воды, 16,0г патоки, 42,0г изомальта

или сахарозы загружали в выпарительную чашку. Карамельную массу уваривали при температуре в массе 135-140°C 25-30 минут. К 40,0г уваренной карамельной массы при температуре 80-95°C добавляли навески ингредиентов (табл.) перемешивали.

Наименование ингредиента	Леденцы для снятия боли в горле	Леденцы от кашля	Леденцы витаминные
Сухой экстракт солодки	-	0,4	-
Сухой экстракт алтея	-	0,4	-
Ментол	0,05	-	-
Сухой экстракт душицы	-	-	0,15
Сухой экстракт чабреца	-	-	0,10
Эфирное мало аниса	-	0,2	-
Сухой экстракт цветков липы	-	-	0,20
Эфирные масла мяты и эвкалипта	0,1	0,1	0,1
Лимонное масло эфирное	0,2	-	0,2
Лимонная кислота	0,15	0,15	0,15

После перемешивания карамельную массу, имеющую температуру около 70°C, вытягивали в карамельный жгут и формировали отдельные конфеты ножом на порции определённого размера.

Полученные леденцы анализировали на прозрачность, однородность, наличие блеска, глянца по ГОСТ 6477-88. Распадаемость по ГФ XI, вып.2, с.154. Исследования стабильности и гигроскопичности леденцов проводили при хранении или в герметично закрытых пакетах из пленки полиэтиленовой пищевой, или над насыщенным раствором аммония сульфата (влажность 90%) в условиях термостатирования при 45°C.

Результаты и обсуждение. Группа добровольцев оценивала по 10 бальной шкале эффективность и органолептические свойства леденцов.

Установлено, что 90% респондентов отмечали удовлетворительный вкус леденцов и эффективное снятие боли в горле и облегчение кашля при простудных заболеваниях.

На ОАО «Слада» г. Ишим Тюменской области проведены опытно-промышленные операции по изготовлению по 40кг леденцов. Установлена устойчивая работа оборудования. Опытные партии заложены на хранение. Разработан проект ТУ.

Препараты готовы к внедрению в промышленность.

Список литературы.

1. Gajdos R. *Pharmaceutical orally applicable composition US Patent № 6008249 28.12.99*
2. Loid V., Allen G. *Troshes and losengers / Secundum Artem. -2003. -12(26).p.9-16.*