

ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА АЛОЕ ВЕРА

Алоэ (столетник) — это вечнозеленое растение, которое повсеместно произрастает в Восточной и Южной Африке, а также других тропических районах. Существует более 500 видов алоэ, но лучшими целебными свойствами обладает алоэ барбаденсис миллер, также известное как алоэ вера — суккулент из семейства лилейных. Из уникального суккулента можно получить две субстанции — сок и гель. Сок — желтоватая жидкость, которая выделяется, если повредить кожу столетника, а гелем называют ее мясистую часть [1].

Растение алоэ вера имеет специфический химический состав, что придает ему более широкий диапазон целебных свойств по сравнению с другими растениями. Исследования, проводимые в чикагском университете Мартином К. Робсоном, Джоном П. Хеггерсом и Уильямом Хэг, показали, что в состав алоэ входят такие неорганические вещества, как калий, хлор, кальций и фосфор. Найденные в алоэ органические соединения содержат глюкозу, протеин, холестерин, триглицериды, салициловую кислоту, а также микроэлементы. Алоэ содержит восемнадцать аминокислот, также присутствуют витамины А, С, В2, В3, В6, В12, Е [2].

Применять алоэ вера в современной медицине начали в 1930-е гг. при лечении лучевого ожога. В 1984 г. исследования, проведенные под руководством Ивана Е. Данхофа, директора Научной лаборатории Северного Техаса, показали, что применение сока алоэ в 6-8 раз ускоряет образование новых клеток (фибробластов) на травмированном участке кожи, а также содержит особые полисахариды, которые облегчают образование тонкого защитного слоя эпидермы. Американский врач экспериментально доказал увлажняющую способность алоэ. Сок растения, которому алоэ обязано своим заживляющим и обезболивающим эффектом, на 95 % состоящий из воды, способен проникать в клетки кожи в 3–4 раза быстрее, чем простая вода. Этот эффект раньше приписывали исключительно действию салициловой кислоты. В 1985 г. доктору Биллу МакАналею удалось выделить один из полисахаридов алоэ, который он назвал каризином. Клинические исследования показали, что в случае заболевания СПИДом каризин усиливает иммунитет больного и даже препятствует распространению вируса. Это свойство было подтверждено многими учеными [3].

В 2001 г. в Уэльском университете (г. Суонси, Великобритания) стартовало первое в истории клиническое исследование по применению питьевого сока алоэ вера в виде геля при лечении синдрома раздраженного кишечника (СРК). Участвовало свыше 200 пациентов. Эксперимент подтвердил предположения об удивительном воздей-

твии алое вера при заболевании СРК. В 2002 г. в результате исследования, проводимого по инициативе Международного научного совета по алое вера в Скрэнтонском университете в США, было установлено, что биологическая доступность таких важнейших витаминов, как витамины С и Е, может быть увеличена до 350 %, если принимать их не с водой, а с соком алое вера.

С каждым днем появляется все больше свидетельств о пользе, приносимой алое. Натуральные продукты на основе алое вера обладают огромным потенциалом для борьбы со многими заболеваниями, повышения иммунитета, поддержания общего здоровья, улучшения самочувствия и качества нашей жизни.

Литература

1. *Вульф, Е. В.* Мировые ресурсы полезных растений // Лекарственные растения : учеб.-справ. пособие / Е. В. Вульф. — Л. : Наука, 1999.
2. *Семенова, Н. А.* Алое — природный целитель / Н. А. Семенова // Резервы здоровья. — 2005. — № 9 (57) — С. 5.
3. *Ковалева, Н. Г.* Лечение растениями / Н. Г. Ковалева // Лекарственные растения : учеб.-справ. пособие / Н. Г. Ковалева. — М. : Медицина, 1972.

Д.М. Щербич
БГЭУ (Минск)

ВЛИЯНИЕ СОСТАВА И УПАКОВКИ НА СРОК ГОДНОСТИ МАЙОНЕЗНОЙ ПРОДУКЦИИ

Вопрос о качестве продуктов питания в последнее время встает все более остро. Потребителей пугают надписи о наличии в составе продукта ГМО, консервантов и красителей. Поэтому, совершая покупки, люди стали внимательнее изучать состав приобретаемых товаров. Это касается и майонеза. Но не многие задумываются о том, почему данный продукт может так долго храниться на прилавках магазинов, а затем и в наших холодильниках. Поэтому следует разобраться, как состав и упаковка влияют на сохраняемость и сроки годности майонезов.

Майонезы являются мультикомпонентными системами, а качественный и количественный состав ингредиентов определяет их функции и свойства. Кроме растительного масла и воды в состав майонезов входят эмульгаторы, стабилизаторы, структурообразователи, а также вкусовые, функциональные и другие пищевые добавки, придающие майонезам различный вкус, аромат, пищевую и физиологическую ценность и позволяющие создать большой ассортимент этих продуктов [1, с. 135].