Матеріали дослідної роботи при лабораторіі «Внутрішні незаразні хвороби » 2024 навчальний рік.

ТЕМА дослідження: Порівняльна характеристика впливу цибулі та меду на консервування м'яса.

Принцип досліду полягає у визначенні консервувальних властивостей цибулі та меду.

МІСЦЕ проведення: лабораторія ВНХ

Дослідження проводили студенти 1-4 курсу .

Для проведення досліду було відібрано три зразки свіжого м'яса птиці по 20 грам. Приготовлено три чашки Петрі, 50 грам кашки цибулі та 50 грам меду,паличка для змішування.

Термін проведення досліду з 14.05 по20.05 2024р.

Дослід проводився при кімнатній температурі.

Вихідні дані:

1. Цибуля- це багаторічна рослина, для лікувальних властивостей використовують цибулини. Вся рослина і особливо цибулина містить часникову єфірну олію із значною кількістю сірки у вигляді сполук ,що називається дисульфідом. Крім того у цибулі є флавоноїди, вітаміни, сліди йоду. Як корисна і лікувальна рослина вона відома ще з часів Гіппократа. У народній медицині різних країн застосовували як сечогінний і ранозагоювальний засіб. Після відкриття проф.. Б.П.Токіним **фітонцидів-антибіотиків** вищих рослин(1932р.)- було виявлено значну бактерицидну дію цибулі. На основі експериментальних досліджень було запропоновано два препарати з цибулі: алілчеп(витяжка спиртова) і алілгліцер (витяжка з гліцерином) В 1979 р. підтвердили науково у цибулі просталагладин А ,який знижує тиск. Цибулю використовують у вигляді кашки і пари вдихають при застуді, а також тампони з кашкою прикладають на рани , опіки. В середину у вигляді крапель з водою для лікування коліків, атонії кишок, для тонізації ш.к.т. (Довідник , М.С. Харченко «Лікарські рослини і їх застосування»)

2. Мед- використовують як загальнозміцнюючий ,тонізуючий ,відновлюючий сили засіб.Його застосовують для лікування ран і опіків, при хворобах серцево- судинної системи, нирок, печінки, жовчних шляхів, шлунково

–кишкового тракту. Мед містить фруктозу,глюкозу, магній , залізо, калій, кальцій, натрій , хлор, сірку, він насичений вітамінами (В) і каротином. Всі властивості меду зберігаються тільки в натуральному продукті. Мед відмінний пробіотик він покращує і відновлює корисну мікрофлору кишечника, він активізує імунітет, чудовий засіб для загоєння ран та порізів, підвищує процеси регенерації при місцевій дії на рани. Мед містить **антибіотики** і це визначає його бактерицидну дію, його не можна підігрівати бо він втрачає свої властивості. Мед містить нехай і в невеликій кількості пилок, маточне молочко, що також визначає його ефективність як медикаменту. Мед стерильний продукт і це зв'язано з особливою антибіотичною речовиною –**інгібін**- це фермент вироблений бджолами, що додається ними в нектар, а також , немаловажну роль грають фітонциди рослин, що містяться у нектарі і пилку , ароматичні та інші речовини.

3. М'ясо птиці використовуэться для харчування. Особливість мяса птиці вважають наявність двох видів мязів за кольором і якістю Біле мя'со містить легкоперетравні повноцінні білки, червоне –неповноцінні білки (колаген , еластин) Біологічна повноцінність м'яса обумовлена складом білка, у ньому є всі незамінні амінокислоти для засвоєння організмом, у м'ясі багато калію, кальцію, натрію, фрсфору, заліза ,хлору та вітаміни. Зберігання м'яса птиці 0 ,-2 градуси, вологість зберігання 80-85 процентів, м'ясо зберігають не більше як 5 днів.

МЕТА досліду полягає у визначенні консервувальних властивостей цибулі та меду, а також визначити терміни зберігання при кімнатній температурі.

МЕТОДИКА ДОСЛІДУ.

Кожну чашку пронумерували , в неї помістили зразки м'яса

Перша чашка з м'ясом – це контрольна проба .

В другу чашку помістили пробу м'яса з кашкою цибулі , м'ясо повинно повністю покрите цибулею.

Третю пробу м'яса заливається медом.

Дослід проводимо при кімнатній температурі.

За зразками м'яса спостерігаємо кожного дня і записуємо результати свіжості м'яса в кожній пробі.

Тривалість досліду з 14.05 по 20.05 2024 р.