

Касіянчук Василь Дмитрович,

кандидат технічних наук,

старший науковий співробітник,

професор кафедри архітектури та будівництва

Університету Короля Данила

вул. Коновальця, 35, Україна

e-mail: vasyl.kasianchuk@ukd.edu.ua

ORCID: 0000-0003-1343-6025

НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО І ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Постійне зростання цін на якісну харчову продукцію, лікарські засоби та біологічно-активні добавки закордонного виробництва, продовольчу проблему в світі зобов'язує громади і владні структури всіх рівнів в інтересах національної економіки України на більш повне використання місцевих природних ресурсів, зокрема природних багатств лікувальної та нетрадиційної сировини. В основу наших досліджень ліг відомий афоризм батька медицини Гіпократата «Ліки повинні бути їстівними, а їжа лікувальною». [2, с.67]

З благословення світлої пам'яті засновника і першого ректора Університету Короля Данила, доктора юридичних наук, академіка, отця Івана Михайловича Луцького науковці Університету Короля Данила з спеціалістами ФГ «Агроекотехнології» і вченими Івано-Франківського національного медичного університету розробили і впровадили технології виробництва продукції оздоровчого і лікувально-профілактичного призначення. [13, с.178-182]. Розроблені і впроваджені технології інноваційні, універсальні, безвідходні дозволяють переробляти всі види фруктово-ягідної, овочевої сировини і гриби на високо якісні напівфабрикати-порошки, (концентрати) і сухо продукти в широкому асортименті. Процес сушіння проходить за низьких температур з допомогою високо ефективних інфрачервоних випромінювачів, направлений на видалення води із продукту, при цьому повністю зберігається структура рослинної клітини, вітаміни і мікроелементи. Головні технологічні процеси: інспекція, миття, за необхідності різання, сушіння, подрібнення, просівання (розділення по фракціях), фасування. [11, 12]. Фруктово-ягідна, овочева сировина і гриби заготовляються в лісгоспах Західних областей України та вирощуються в достатній кількості на землях Дністерського каньйону. Порошки (концентрати) можуть бути ефективними наповнювачами для виробництва хлібобулочних, макаронних виробів і кондитерських виробів, безалкогольних напоїв, морозива, йогуртів, желе, харчових концентратів, їх можна купажувати під час виробництва різних напоїв і приправ, з них легко виготовляти біологічно-активні добавки, їх

використовують для виробництва окремих лікарських засобів. [9,с.158.] Серед широкої гами порошків (концентратів) можна виділити **малиновий**. Ягоди дикорослої малини мають особливий аромат та надзвичайно високі смакові і дієтичні властивості. З давніх-давен малина користується славою «домашнього лікаря». В плодах малини містяться вітаміни С (9-44%), А і В, лимонна, яблучна, саліцилова кислоти (1-2%),цукри (4,5-11,5). В малині міститься велика кількість пектину, мінеральних речовин(калій,кальцій, магній, фосфор, залізо). Ця «рідна сестра ожини» багата палітрою лікувальних властивостей. Вона лікує від простуди, знижує температуру тіла і ніщо так не допомагає від нежиті, як гарячий чай з сушеною малиною або малиновим варенням. Виготовлені з малини продукти і лікарські засоби мають властивості лікувати захворювання серцево-судинної системи, зокрема зміцнюють стінки кровоносних судин. Малина відноситься до класу найцінніших ягід. Лісова малина ароматніша , краще зберігає форму, має менший вміст вологи в ягоді, її значно легше сушити ніж садову. При виробництві малинового порошку по нашій технології всі поживні речовини повністю зберігаються. В сукупності з іншими порошками їх використовують як наповнювачі для виробництва продукції оздоровчого і лікувально-профілактичного призначення, а також як сировину для виробництва окремих лікарських засобів. Порошок малини являється основним компонентом в рецептурі чайного напою «Лісовий аромат».[8,с.9]

Ягоди **чорниці** містять вуглеводи, органічні кислоти, вітаміни, флавоноїди,антоціани, феноли, макро- та мікроелементи, дубильні речовини. Їх застосовують при кровотечах, анемії, гастриті, гепатиті, набряках, гіпертонічній хворобі, проносах атеросклерозі, ревматизмі, цукровому діабеті, псоріазі, лейкозі, ангіні, бронхіті, уратриті,шлункових і кишкових коліках, захворюванні ока (кератит, іридоцикліт). У плодах чорниці міститься багато заліза, і тому сама ягода і продукція, виготовлена з неї,є високо ефективною для лікування анемії. Чорниця належить до дуже добрих медоносів, що має в своєму складі нектар. В порошку чорниці, який виготовлений по нашій технології зберігаються усі перераховані поживні речовини. Наприклад, в рецептурі цілющого чайного напою «Золоті Карпати» головним компонентом є порошок чорниці. Цей чайний напій містить цілий комплекс біологічно-активних речовин, ароматний і дуже приємний на смак. [7,с.41-42].

Широкого визнання набула **чорноплідна горобина** завдяки своїм цінним господарсько-біологічним властивостям. Її використовують як плодову, лікарську,технічну і медоносну культуру. Поєднання вітамінів С і Р дозволяє вживати її для профілактики і лікування атеросклерозу і гіпертонічної хвороби, при захворюванні легень та ревматизмі, як сечогінний засіб. Чорноплідна горобина корисна при лікуванні окремих

форм діабету. Плоди чорноплідної городини містять 5-6%% фенольних сполук, 4,6-2,4% цукрі, 2,5% пектинових речовин, фолієву, нікотинову, аскорбінову кислоти та мікроелементи, йод, молібден, мідь, бор, кобальт та інші. Порошки з горобиничорноплідної можна використовувати для виробництва чаїв, купажувати з іншимипорошками і використовувати як наповнювачі для виробництва продукції оздоровчого лікувально-профілактичного призначення. На основі порошку чорноплідної горобини розроблена рецептура лікувально-профілактичного безалкогольного напою «Барсік». [4,с.313.6,с.155]

Чорна смородина використовується в основному в лікувальних цілях. Лікарські засоби з свіжих і сухих ягід чорної смородини вживають для лікування судинних захворювань, листя і бруньки використовують для лікування сечового міхура, виведення каміння з нирок, при лікуванні жовтухи і покращенні обміну речовин, при захворюваннях шкіри. Чорна смородина – ефективна високовітамінна ягода і по складувітамінів переважає всі інші плоди і ягоди. Унікальний набір макро- та мікроелементівдопомагає позбутись депресії. В своєму складі чорна смородина має ефірні масла типуфенолів, які мають значну антимікробну активність, речовина яка створює колір ягодізнищує вірус грипу. Ягоди чорної смородини містять 6-11% цукрів, 1,5-3,6% яблучної,лимонної і янтарної кислот, вітаміни А і Р. За вмістом вітаміну С чорна смородина займаєпередове місце серед інших ягід. Як одна із важливих рослин по вмісту вітаміну С ягідчорної смородини використовуються у виробництві препаратів вітаміну С і одночасно як наповнювачі аскорбіновою кислотою багатьох продуктів в харчовій промисловості. Внауковій медицині висушені ягоди чорної смородини використовуються як потогінний ісечогінний засіб, а сироп для поліпшення смакових якостей лікарських засобів. Чорнасмородина добрий весняний медонос, пилконос, запилюється тільки бджолами. Із ягідчорної смородини і порошоків виготовляють варення, джеми, соки, зефіро-мармеладні вироби, начинки для цукерок, желе, екстракти, безалкогольні і лікєро-горілчані вироби вширокому асортименті. Порошок чорної смородини являється головним компонентом врозробленій рецептурі пюре для дитячого харчування «Михасик». [10,с.12-13].

На сьогоднішній день спеціалістами харчової промисловості розроблені технології виробництва спеціальних оздоровчих продуктів харчування з використанням **порошку топінамбура**. [1,с.21-22]. Створений широкий асортимент хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів, тонізуючих безалкогольних напоїв і інших продуктів. Включаючи в рецептуру хлібобулочних виробів порошок топінамбура отримуємо оздоровчий і лікувально-профілактичний продукт корисний для покращення роботи кишечника і відновлення

мікрофлори людського організму. Систематичне вживання хлібобулочних виробів підвищеної біологічної цінності є допоміжним профілактичним засобом при захворюваннях цукровим діабетом, дисбактеріозом, атеросклерозом і других захворюваннях, пов'язаних з імунодефіцитним станом людей. Доцільно добавляти порошок топінамбура в кондитерські вироби, вживання яких відновлює мікрофлору організму людини, покращує роботу кишечника. З суцвіття і листя топінамбуру виготовляють фіто чаї які багаті біологічно активними речовинами.

Особливо актуальним є сьогодні в умовах пандемії виробництво харчової продукції з наповнювачем – порошком топінамбура. **Щоденне вживання цих продуктів буде зміцнювати імунну систему населення і дозволить ефективніше боротися з коронавірусом.**

Список використаних джерел:

1. Боцюрко В.І., Касіянчук В.Д. Лікувально-оздоровчі продукти з топінамбура і їх використання в медичній практиці. Галицький медичний вісник. Архів клінічної медицини. 2020. № 2. С. 20-22.
2. Гиппократ. Этика и общая медицина [пер. с древнегреч. В.И. Руднева] / под ред. С.Ю. Трухачева. СПб. : Азбука, 2001. 352 с.
3. Касіянчук В.Д. Нові технології виробництва продукції лікувально-профілактичного призначення. Застосування технологій, що захищають здоров'я та життя людини (на прикладі м.Львова): матеріали II Міжнародної конференції (30-31 травня 2018 р.) URL: <http://urbanhealth.com.ua>
4. Касіянчук В.Д., Івашків Т.С. Економічна ефективність вирощування та переробки чорноплідної горобини. Науково-інформаційний вісник Івано-Франківського університету права імені Короля Данила Галицького. Право. Економіка. 2014. Вип.9. С. 312-316.
5. Касіянчук В.Д. Сухий продукт топінамбура-ефективний напівфабрикат для виробництва продукції лікувально-профілактичного призначення. Галицький лікарський вісник. 2014. Т. 21. №3. С. 103-104.
6. Касіянчук В.Д. Ковач М.М. Касіянчук М.В. Перспективи використання дикорослих плодів, ягід і грибів в умовах Прикарпаття для виготовлення продукції лікувально-профілактичного призначення. Науковий вісник НЛТУ України. 2013. Вип. 23. 7. С. 151-156.
7. Касіянчук В.Д. Касіянчук М.В. Ковач М.М. Чорниця-ефективна лікувально-профілактична сировина. Науковий вісник НЛТУ України. 2013. Вип.24.6. С. 40-44.
8. Касіянчук В.Д. Касіянчук М.В. Малина як цінна продовольча і лікарська культура. Агроінком. 2013. №10-12. С. 8-9.
9. Криховецький І.З. Косьмій М.М. Луцький Р.П. Боцюрко В.І. Касіянчук В.Д. Правове забезпечення організації виробництва продукції оздоровчого і лікувально-профілактичного призначення. Науково-

інформаційний вісник Івано-Франківського університету права імені Короля Данила Галицького. Журнал. Серія Право. 2020. №10(22). С.154-162.

10. Осіпчук Н.В., Домарецький В.А., Мелет'єв А.Є. Удосконалення технології напоїв і продуктів профілактичного призначення із чорноплідної горобини. Наукові праці УДУХТ. 2001. №10. С.12-13.

11. Касіянчук В. Д., Касіянчук М. В. Спосіб виробництва порошкоподібних фруктових-ягідних, овочевих і грибних напівфабрикатів і /або сухо продуктів. Патент на корисну модель № 95646. Зареєстровано в державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.12.2014 р.

12. Касіянчук В. Д., Волошинюк І. М., Довбенко М. В., Боцюрко В. І., Карабанова і ін. Спосіб одержання сухого продукту топінамбура. Патент на корисну модель №103305, зареєстровано в державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2015 р.

13. Книш В. В., Касіянчук В. Д., Боцюрко В. І., Кос'мій М. М., Криховецький І. З., Касіянчук М. В. Правове забезпечення організації виробництва продукції лікувально-профілактичного призначення. Науково-інформаційний вісник Івано-Франківського університету права імені короля Данила Галицького. 2016. Вип. № 2 (14). С. 178-182.

Козаченко А.І.,

*доктор юридичних наук, доцент,
завідувач кафедри теоретико-правових дисциплін
Полтавського юридичного інституту
Національного юридичного університету
імені Ярослава Мудрого*

ВНЕСОК ФЕДОРА ЛИЗОГУБА У РОЗВИТОК ЗЕМСЬКОГО САМОВРЯДУВАННЯ В УКРАЇНІ

За умов проведення реформи децентралізації влади в Україні залишається актуальним історичний досвід діяльності земського самоврядування на початку ХХ ст. Водночас організаційно-управлінська діяльність одного із найуспішніших керівників земського самоврядування – Федора Андрійовича Лизогуба – залишається мало відомою. Зазвичай його пам'ятають як голову уряду гетьмана Павла Скоропадського 1918 р.

Ф.А. Лизогуб (1851-1928 рр.) походить із відомого козацько-старшинського роду. У другій половині XVII -XVIII ст. його пращури займали керівні посади у генеральному та полкових урядах України. Я.Ю. Лизогуб очолював комісію по підготовці правого збірника «Права, за якими судиться малоросійський народ 1743 р.».