

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Шалюта А.Е., Галдова М.Н.

**Научный руководитель - Урбанчик Е.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

О полезных свойствах пророщенного зерна известно давно. Они несут в себе огромный энергетический потенциал. Включение пророщенного зерна в рацион дает возможность человеку использовать в пищу целостный живой организм, обладающий всеми природными биологическими свойствами.

Ценность пророщенных зерен огромна. В них содержатся различные жирные кислоты, витамины, ферменты, растворимые и нерастворимые пищевые волокна, все незаменимые аминокислоты. Пророщенное зерно богато минеральными веществами, в том числе и редкими: калием, кальцием, натрием, магнием, фосфором, железом, марганцем, медью, селеном и цинком. Большинство рекомендаций по применению пророщенного зерна включает употребление его в пищу в определенных количествах. Применение пророщенного зерна в других областях мало изучено. Учитывая энергетический потенциал пророщенных зерен актуальным является изучение его применения в косметических целях.

Для изучения данного вопроса были проанализированы отечественные и зарубежные источники информации. На основании литературных данных установлено, что экстракты из пророщенного зерна широко используются в косметических средствах, а именно в масках, кремах, лосьонах, скрабах и шампунях. На сегодняшний день разработкой и реализацией данной продукции занимаются компании: ООО «Ресурс-нн» (Россия), ТМ «Жизнь» (Украина), ООО «Стелк» (Россия), «ЧОЙС» (Украина), ВЮК laboratorija (Литва). В нашей стране продукция с использованием пророщенного зерна не распространена и производится только компанией «BelKosmex».

Однако все вышеперечисленные компании производят продукцию, в состав которой входят экстракты пророщенных зерен. Кроме того, для увеличения сроков хранения в косметические средства добавляют различные консерванты, поэтому целесообразным является получение данных средств в виде порошков или таблеток не содержащих консервантов. Чтобы иметь возможность длительно хранить пророщенные зерна необходимо применять консервацию. Наиболее перспективным способом консервации пророщенного зерна является сублимационная сушка. Ее использование позволяет сохранить качество и существенно увеличить сроки хранения натуральной продукции.

Проанализировав множество рецептов, используемых потребителями в домашних условиях, были выбраны 10 из них в качестве объектов исследования. Таким образом, актуальным является разработка технологии производства биологически активных и экологически чистых косметических средств, при производстве которых в качестве основного компонента используется пророщенное зерно различных злаковых культур.

Актуальность темы усиливается получившей в последние годы развитие концепции биоорганического земледелия по производству здоровых экологически чистых продуктов. Продукция на основе пророщенного зерна может стать одной из первых в линейке экологически чистых продуктов питания сертифицированных знаком «Экологический продукт».