

гості, де відбуваються не лише пари, лекції та семінари, але й цікаві зустрічі, свята та концерти, діють відкриті лабораторії та майстерні у різних галузях науки, мистецтва та технологій.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Балл Г. О. Проблема гуманізації освіти та деякі напрямки її розв'язання // Психологічні засади гуманізації загальної середньої освіти: збірник статей / Георгій Олексійович Балл. — Рівне, 1995. — С. 3–13.
2. Зязюн І. А. Роль підсвідомості у розвитку особистості // Професійна освіта: педагогіка і психологія : (польсько-український та українсько-польський журнал) / [за ред. Т. Левовицького, І. Вільш, І. Зязюна, Н. Ничкало]. — Київ: Ченстохова, 2000. — № II. — С. 183–215.

### АСКОРБІНОВА КИСЛОТА У БДЖОЛИНИХ ПРОДУКТАХ

**Жалій Б. О.**, студент

*Полтавський державний медичний університет*

Бджолині продукти - це цілий ряд речовин, які людина використовує у різноманітних галузях, фармація не є тому винятком, точніше вона є лідером із використання бджолиних продуктів у ліках, мазях та настоянках.

Продукти добуті за допомогою бджіл є органічними речовинами, які не містять синтезованих представників. До бджолиних продуктів відносять мед, бджолиний віск, прополіс, пергу, пилок. Це лише ті продукти, які виробляють у промислових масштабах. Кожен із них незамінний у своєму використанні. Всім відомо про користь меду. Мед - це не просто смачний продукт, а й результат кропіткої праці бджіл, які збирають нектар з квітів, перетворюючи його на густу, ароматну й корисну речовину. Мед має багато корисних властивостей і

використовується не лише як продукт харчування, але й як один із компонентів у медицині та косметології.[2]

Основну складову меду, у незалежності від періоду збору складають вуглеводні (глюкоза, фруктоза та мальтоза). Але більш важливим компонентом меду є вітаміни основним представником даного класу речовин є вітамін С та деякі представники групи вітаміну В. Джерелом надходження вітамінів до меду в основному виступає пилок, точніше дрібні частинки пилку.[1]

Бджолиний пилок – це цінний продукт, зібраний бджолами з квітів. Даний продукт є незамінним у харчуванні бджіл та використовується у фармації та медицині, як джерело вітамінів та певних біоактивних речовин.

Перга - це одна з найбільш біологічно активних харчових добавок, що створюється бджолами. Перга сприяє підвищенню синтезу протеїнів, впливає на розподіл ліпідів і фосфоліпідів. Свіжа перга містить більше дріжджових грибків, ніж дозріла. Також потрібно пам'ятати, що перга містить ряд вітамінів насамперед аскорбінову кислоту.

Вітамін С, один із вітамінів, який необхідний для імунітету людини та психічного здоров'я. Людський організм не здатний до синтезу вітаміну С. Даний вітамін, потужний антиоксидант, також він відіграє важливу роль у синтезі колагену, білка, який є основним компонентом шкіри, суглобів та сухожиль. Нестача вітаміну С може призвести до ряду захворювань та проблем зі здоров'ям. Важливо забезпечувати організм достатньою кількістю даного вітаміну. Бджолині продукти виступають, як один із варіантів надходження аскорбінової кислоти до організму, людини. Особливо, якщо враховувати, можливість тривалого зберігання деяких із них.[3]

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Алексеєнко Ф. М., Савченко Я. М. і ін. Виробнича енциклопедія бджільництва. — Київ: «Урожай», 1966. 500с. (с.:456)
2. Етимологічний словник української мови : в 7 т. / редкол.: О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. — К. : Наукова думка, 1989. — Т. 3 :

Кора — М / Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні АН УРСР ; укл.: Р. В. Болдирєв та ін. — С. 237. — ISBN 5-12-001263-9.

3. Фармацевтична хімія : [ арх. 11 березня 2021 ] : підручник / ред. П. О. Безуглий. — Вінниця : Нова Книга, 2008. — С. 455—459. — 560 с. — ISBN 978-966-382-113-9.

## **ФІТОТРОФНІ МІКРОМІЦЕТИ НА RUSCUS SPP. В УКРАЇНІ**

**Заблоцький А. С.**, студент

**Акулов О. Ю.** – кандидат біологічних наук, доцент кафедри мікології та фітоімунології

*Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна*

Мишачий терен (*Ruscus L.*) – невеличкий рід однодольних квіткових рослин з родини *Asparagaceae*. Особливістю цих рослин є відсутність справжніх листків замість яких утворюються видозмінені листкоподібні пагони – філокладії. В Україні у дикій природі представники цього роду трапляються на території Південного узбережжя Криму, а в культурі у ботанічних садах. На представниках цього роду зареєстрований комплекс спеціалізованих фітопатогенних грибів [7].

В Україні на *Ruscus spp.* були виявлені паразитичні гриби: *Phaeosphaeriopsis glaucopunctata* (Grev.) M.P.S. Câmara, M.E. Palm & A.W. Ramaley (= *Paraphaeosphaeria rusci* (Fr.) O.E. Erikss., = *Phyllosticta ruscicola* sensu Sacc.); *Phomopsis rusci* (Westend.) Grove; *Phyllosticta hypoglossi* (Mont.) Allesch.; *Phyllosticta ruscicola* Durieu & Mont., non Sacc.(= *Coniothyrium ruscicola* (Durieu & Mont.) Woron.) та *Sporocadus ruscicola* Rabenh. (= *Hendersonia ruscicola* (Rabenh.) Sacc.) [1-4, 6].

Переважна більшість знахідок відноситься до території АР Крим (Траншель, 1902; Гарбовський, 1924; Васильєва, 1960; Андріанова, 2001),