



## АСПИРИН КАК КОНСЕРВАНТ

*Фарходов Фирдавс*

*Специализированная школа имени Абу Али ибн Сины*

### АННОТАЦИЯ

Лечение тромбозов и эмболии является в настоящее время одной из актуальных проблем медицины. Известно, организм обладает универсальной устойчивостью к внезапному повышению свертываемости крови, и лишь резкое нарушение нейрогуморальной регуляции гемостаза приводит к поражению сосудистой стенки и образованию тромбов.

В настоящей работе приводятся результаты исследований по разработке его лекарственной формы – мази сафиноловой и также фармакологические и токсикологические свойства. Рассказываем, почему аспирину не место в банках с хрустящими огурцами и сочными помидорами. Многие люди, которые в детстве оставались на лето в селе, запомнили, как бабушка готовила закрутки на зиму и добавляла в банки аспирин. У кого-то так делали мамы, а кто-то и сам так готовит консервацию. Такой метод приготовления закруток считается устаревшим, и в других странах его не используют. Но что насчет пользы для здоровья? Мы разобрались, зачем добавляют аспирин в консервацию и вредны ли такие народные рецепты. Зачем в консервацию добавляют аспирин.





Советские хозяйки добавляли аспирин в консервацию, чтобы продукция дольше хранилась. Аспирин или ацетилсалициловая кислота имел репутацию чудо-таблетки, с которой соленья хранятся долго и не взрываются,



приобретают хрустящий вкус, а рассол в них становится прозрачным. Стоил аспирин дешево и был в наличии в любой домашней аптечке. Даже после распада СССР рецепт передавался следующим поколениям и нынешние хозяйки до сих пор "кормят" овощи аспирином. Вредна ли консервация с аспирином? Любители домашних солений переживают, можно ли класть аспирин в огурцы и другие консервы. Врачи утверждают, что в таких закрутках нет ничего полезного. Смешивать лекарства с едой - плохая идея. Ацетилсалициловая кислота действительно создает в банках кислую и антимикробную среду, но также выделяет в консервации вредные фенольные соединения. Если отведать таких овощей и выпить рассола с аспирином, то можно серьезно повредить печень и почки. После долгого настаивания соленые овощи с аспирином становятся токсичными для желудка. Чем можно заменить аспирин в домашних условиях? Если хотите найти безопасные альтернативы аспирину - добавьте в помидоры и огурцы природные окислители. Вот чем можно заменить аспирин в консервации: Уксус. Лучше не использовать столовый уксус и уксусную эссенцию, поскольку это



синтетические продукты. Для засолки берите спиртовой, яблочный, винный или виноградный уксус.

Лимонная кислота. На 1 литр консервации берите 1 столовую ложку "лимонки".

Клюква. Эта ягода достаточно кислая, чтобы полностью заменить уксус в солениях. На 3-литровую банку берите 12-15 ягодок. Они содержат бензойную кислоту, которая является отличным консервантом. Особенно вкусной с клюквой получается квашеная капуста. А таблетки аспирина лучше спрячьте в аптечку и больше не используйте на кухне. Для того, чтобы понять всю опасность, нужно изучить химический состав этого лекарства. В них содержится кислота, извлекаемая из коры ивы. В древности ее широко использовали во время лечения лихорадки. Но в состав коры ивы также входит токсичное для организма человека вещество – фенол.

Чрезмерное употребление консервации с этими таблетками может вызвать определенные проблемы со здоровьем:

- лекарства выводятся через почки, что может отрицательно сказаться на их работе; со временем у человека может даже развиваться пиелонефрит;
- чрезмерное употребление таблеток может вызвать появление аллергии на аспирин;
- из-за кислой среды, вызванной медикаментами, могут возникнуть проблемы в работе желудка и кишечника;
- людям с язвой желудка употреблять консервацию с аспирином категорически запрещено.

Не следует забывать, что у детей ацетилсалициловая кислота может стать причиной развития синдрома Рея. Конечно, в консервации ее количество невелико, но рисковать все же не стоит. Чем можно заменить аспирин в консервации. На самом деле аспирин в консервации можно заменить современными аналогами, которые не наносят организму такой сильный вред. К примеру, всегда можно использовать:

- яблочный или классический уксус;
- кислые соки (смородина, лимон);
- лимонную кислоту.

Все они также препятствуют развитию бактерий. Однако даже эти заменители создают кислую среду, которая противопоказана людям с язвой желудка, диабетом, гипертонией или повышенной кислотностью. Вместо них можно попытаться добавить в консервацию зерна горчицы, которая поможет



сохранить форму и вкус овощей, а также защитит от микроорганизмов. Добавлять ее следует строго по рецепту, в противном случае консервированные продукты могут горчить.

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Феденук П.В., Фрумин Л.Е., Васюков С.Е., Животова Г.П. Влияние условий окисления гепарина на его молекулярную массу Тез. Докл. 1У- Всесоюзной научно-технической конф. «Актуальные проблемы улучшения качества кровезаменителей, консервантов крови, и органотерпевтических препаратов». М. 24-25.09.1991, ВНИИТКГП, [с. 203]
2. Фармакологический комитет при МЗ РУз разрешил проведение клинических испытаний препарата Сафинол в качестве антикоагулянта средства в 3-х клиниках МЗ РУз. Протокол №1 от 30.06.2004 г.
3. Худайбердиев М.А., Калининская Л.Л., Салихов Ш.И. Полиметиленаминосалицилат в качестве антикоагулянта крови и способ его получения. Патент РУз №1 АР 02825 от 22.08.2005 г.
4. Худайбердиев М.А., Калининская Л.Л., Салихов Ш.И. Антикоагулянтный раствор. Патент РУз № 1 АР 02825 от 22.08.2005 г.
5. Худайбердиев М.А., Мамасолиева Ш.А. Результаты клинических испытаний антикоагулянта крови Сафинола. Тез. докл научной конф. Молодых ученых «Актуальные проблемы химии природных соединений» посвящ. памяти акад. АН РУз Юнусова С.Ю. Ташкент, ИХПС АН РУз, 17.03.2011 г., [с. 30]
6. Худайбердиев М.А., Камилов Х.М., Алиев Х.У. Маз Сафиноловая (UNGUENTUM SAFINOLIUM), Тез. докл. Международной научной конф. «Актуальные проблемы развития биоорганической химии». Ташкент, ИБОХ АН РУз, 20-21.09.2010 г., [с. 118]