



PROCEEDINGS OF THE  
III INTERNATIONAL SCIENTIFIC  
AND THEORETICAL CONFERENCE

SCIENTIFIC REVIEW OF  
THE ACTUAL EVENTS,  
ACHIEVEMENTS AND  
PROBLEMS

18.10.2024

BERLIN

FEDERAL REPUBLIC OF GERMANY

*with the proceedings of the*

III International Scientific and Theoretical Conference


**Scientific review of the  
actual events, achievements  
and problems**

18.10.2024

Berlin, Federal Republic of Germany

**Berlin, 2024**

UDC 082:001  
S 40

 <https://doi.org/10.36074/scientia-18.10.2024>




Chairman of the Organizing Committee: Goldenblat M.

Responsible for the layout: Bilous T.

Responsible designer: Bondarenko I.

S 40 **Scientific review of the actual events, achievements and problems:** collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the III International Scientific and Theoretical Conference, October 18, 2024. Berlin, Federal Republic of Germany: International Center of Scientific Research.

ISBN 979-8-88955-763-0 (series)  Bowker

DOI 10.36074/scientia-18.10.2024

Papers of participants of the III International Multidisciplinary Scientific and Theoretical Conference «Scientific review of the actual events, achievements and problems», held on October 18, 2024 in Berlin are presented in the collection of scientific papers.

The conference is included in the Academic Research Index ReserchBib International catalog of scientific conferences and registered for holding on the territory of Ukraine in UKRISTEI (Certificate № 398 dated June 12<sup>th</sup>, 2024).



*Conference proceedings are publicly available under terms of the Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0) at the [www.previous.scientia.report](http://www.previous.scientia.report).*

UDC 082:001

© Participants of the conference, 2024

© Collection of scientific papers «SCIENTIA», 2024

© NGO International Center of Scientific Research, 2024

ISBN 979-8-88955-763-0

## SECTION 10.

### AGRICULTURAL SCIENCES AND FOODSTUFFS

**Ковдрин Василь Іванович**

здобувач вищої освіти біолого-технологічного факультету  
*Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна*

**Науковий керівник: Дзюндзя Оксана Валентинівна**

канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри інженерії харчового виробництва  
*Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна*

## БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ КВІТІВ КУЛЬБАБИ

Кульбаба (*Taraxacum*) широко розповсюджена рослина на території України. Дехто сприймає її як декоративну культуру, бо вона дійсно відноситься до родини айстрових. Проте дехто як лікарську рослину через її виражені властивості на шлунково-кишковий тракт у випадку приймання чаю. Тим не менш вчені виявили, що екстрактивні сполуки пагонів кульбаби є активними онкопротекторами в конкретних робочих концентраціях – 200, 300–350 мг/мл [1]. Кутепов М.І. та Сайко І.В. при цьому запропонували капсульований препарат з гепатопротекторною дією, що містить сухі екстракти куркуми та кульбаби [2]. При недостатчі вітамінів свіже молоде листя рекомендують вживати у вигляді салату. При лікуванні легеневих хвороб препарати з кульбаби вживають як відхаркувальний засіб [3].

Коріння цієї рослини містить тритерпенові сполуки, інулін (до 24 %), каучук (до 3 %), гліцериди пальмітинової, олеїнової, лінолевої, мелісової і церитинової кислот й застосовують для збудження апетиту, як жовчогінний засіб та поліпшення травлення при запорах. У листках міститься вітамін С (50–70%), каротин (6—8 %), вітамін Е, залізо, кальцій і фосфор [3]. Доведено, що захисні механізми лікарської рослини можуть бути використані для підвищення резистентності організму людини при дії негативних факторів навколишнього середовища (імуномоделююча дія) [4].

Тому кульбаба має не тільки приємну естетику, а ще й лікуючу властивість. Саме ці можливості дозволяють використовувати рослину (квіти, стебла та листя) у харчовій промисловості. Це може бути екстракт, сухі порошки або власне частина культури. У будь-якому випадку отриманий

функціональний продукт матиме позитивний вплив на стан здоров'я людини при регулярному вживанні, а також сприятиме загальному поліпшенню стану споживачів. Ось чому при розробці або удосконаленні харчової продукції рекомендуємо додавати кульбабу як шлях покращення стану культури та стану харчування населення України в цілому.

**Висновки.** Кульбаба цінна культура завдяки багатoproфільному використанні. Її унікальні властивості поширюються на шлунково-кишковий тракт, дихальні шляхи та загально імунітет людини. Тому можливість використання екстрактів, сухих порошоків та свіжої рослини у харчовій промисловості є шляхом до отримання принципово нових або удосконалених відомих асортиментів продукції.

#### **Список використаних джерел:**

1. Черненко Т. В., & Журавель Н. М. (2021). Кульбаба лікарська (*Taraxacum officinale* L.) пошук лікарської сировини для створення лікарських засобів і дієтичних добавок. *Planta+*. Наука, практика та освіта: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 19 лютого 2021 р. м. Київ, 190-193.
2. Кутепов М. І., Сайко І. В., & Солдатов Д. П. (2023). Розробка складу та технології капсул з екстрактами куркуми та кульбаби гепатопротекторної дії. *Сучасні досягнення фармацевтичної технології*: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 10-11 травня 2023 р., м. Харків, 108.
3. Кустовська А. В. (2019). Лікарські рослини родини Айстрові Тернопільської області. *Освіта та наука у вимірах XXI століття*: матеріали звітно-наукової конференції студентів, 11-15 квітня 2019 р. м. Київ, 117-119.
4. Довгопола, К. А., & Гаркава, К. Г. (2019). Вплив важких металів на імунотропні властивості *hypericum perforatum* L., *taraxacum officinale* W., *cichorium intybus* L. 165-170. Вилучено з: <https://enpuir.npu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/9484/Dovgopol%20.pdf?sequence=1>