

SECTION 4. TRENDS IN MEDICINE

DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-446-7-14>

USE OF HONEY AND WAX FOR PREVENTIVE AND THERAPEUTIC PURPOSES

ВИКОРИСТАННЯ МЕДУ ТА ВОСКУ З ПРОФІЛАКТИЧНОЮ ТА ЛІКУВАЛЬНОЮ МЕТОЮ

Berezovska A. R.

*Student of the 1st year of the Master's
Degree of the Humanitarian
and Pedagogical Faculty*

Березовська А. Р.

*студентка I курсу магістратури
гуманітарно-педагогічного
факультету*

Goncharenko I. V.

*Doctor of Agricultural Sciences,
Professor,
Professor at the Department
of Beekeeping
National University of Life
and Environmental Sciences of Ukraine
Kyiv, Ukraine*

Гончаренко І. В.

*доктор сільськогосподарських наук,
професор,
професор кафедри бджільництва
Національний університет
біоресурсів і природокористування
України
м. Київ, Україна*

Тема дослідження щодо використання меду та воску з профілактичною та лікувальною метою залишається актуальною через давню історію використання в народній та в сучасній медичній практиці. Мед і віск мають ряд корисних властивостей, таких як антимікробні, протизапальні, заживляючі та зволожувальні, які можуть бути корисними для різних захворювань та станів, включаючи порізи, опіки, дерматити, застудні захворювання та інші. Більше того, дослідження продовжуються щодо наявних медичних властивостей цих продуктів, що робить цю тему актуальною для подальшого вивчення та використання в медичній практиці.

Важливо підкреслити, що мед, віск, квітковий пилок, перга, маточне молочко, прополіс і бджолина отрута – це продукти, які природою призначені для збереження і продовження життя бджіл, а також з успіхом можуть бути використані і людиною [1].

Необхідно зазначити, що мед вважається великим цінним харчовим продуктом, завдяки своїм ефірним маслам та смолистим речовинам, які надають йому збудливу дію на організм, особливо на кровоносну

і нервову системи. Це робить його особливо корисним для людей, які відчувають фізичну і розумову втому або ослаблені, а також для тих, хто відживає після важких хвороб. Мед, як важливе джерело вуглеводів, займає одне з перших місць серед продуктів харчування [2].

Як зазначають науковці, вживання меду є стандартним методом введення будь-яких лікарських засобів в організм. Мед можна приймати як у чистому вигляді, так і у вигляді різних розчинів, сумішей або таблеток. Для досягнення антибактеріального та протизапального ефекту необхідно споживати мед невеликими порціями (наприклад, по чайній ложці), тримаючи його в роті якомога більше. Доза понад 200 грам виявляється неприйнятною, а тривале вживання може бути навіть шкідливим. Дозування меду потребує великої точності, так само як і дозування інших ліків. Також мед можна використовувати для приготування лікарських напоїв, перевагою яких є їх посередня стимулююча дія, не викликаючи потім ускладнень або токсичних реакцій [1].

Під час дослідження впливу меду на профілактику серцево-судинних захворювань було відзначено, що він покращує серологічні характеристики крові, знижуючи її в'язкість, стабілізує показники ліпідного обміну та артеріального тиску. Мед корисно впливає на роботу серцевого м'яза, оскільки містить легкозасвоювану глюкозу [1].

Мед відомий також як заспокійливий і неважкий снотворний засіб, який використовується в народній медицині з давніх часів. Лікарі рекомендують його при підвищеній нервовій збудливості як заспокійливий і снодійний засіб. Часто, наприклад, стакан води з розчиненою в ньому чайною ложкою меду, випитий перед сном, забезпечує спокійний сон людини, яка вимагає на нервовій розлади [1].

Для осіб, що мають цукровий діабет II типу, мед може виявитися корисною альтернативою цукру, останні дослідження показали, що він значно знижує рівень глюкози в крові в порівнянні з розчинами глюкози чи цукрози [3]. Крім того, приблизно 10,7% забезпечених із цукровим діабетом спостерігали зниження рівня глюкози після вживання невеликої дози меду [3]. Важливо відзначити, що продукти, багаті жирами, які поєднуються з медом, не змінюють його гіперглікемічний ефект, але призводять до підвищення концентрації триацилгліцеролів та інсуліну в сироватці крові [4].

Характеризуючи лікувальні та профілактичні властивості воску, то варто зазначити, що у народній медицині бджолиний віск лікує різні захворювання, такі як стоматит, пародонтоз, нежить, волчанка, ангіна та інші [5, 7].

Важливо зазначити, що досить часто мед вживають разом з іншими продуктами бджільництва з надання послуг профілактики або лікування. Наприклад, досліджено, що комбінація меду з квітковим пилом призводить до гіполіпемічної дії, знижуючи загальний рівень холес-

терину на 18,3% і рівень ЛПНГ на 23,9%. Крім того, бджолиний пилок або обніжка відомі своїми лікувальними властивостями з давніх часів і використовуються в сучасних лікувальних добавках як тонізуючий засіб, особливо для людей похилого віку із зменшенням проявів старіння. Пилок, завдяки великій кількості флавоноїдів і фенольних кислот, знижує активність вільних радикалів і володіє протимікробною активністю [6]. Однак слід бути уважним при використанні бджолиного пилку, після чого є дані про можливість розвитку ниркової недостатності при його вживанні [7].

Отже, переходячи до висновків, можемо зазначити, що все більше підтверджених досліджень зазначають корисні властивості меду та воску для здоров'я людини. Їх використання в медицині залишається актуальним та цікавим напрямком досліджень і практичного застосування. Мед та віск мають ряд корисних властивостей, таких як антимікробні, протизапальні, заживляючі та зволожувальні, які можуть бути корисними для лікування різних захворювань та станів, включаючи порізи, опіки, дерматити, застудні захворювання та інші.

Література:

1. Малахов В. О., Макеєва М. А., Кошелева Г. М., Федоренко Н. О., Жерновенков А. О., Расторгуєв О. Л. Використання методу апітерапії в реабілітації хворих. *Фізична реабілітація та рекреаційно-оздоровчі технології*. № 1(2016): 61.
2. Калмиков С. А. Фітотерапія : навчальний посібник : ХДАФК. 2008. 166 с.
3. Comparison of glycemic response to honey and glucose in type 2 diabetes / L. Nazir, F. Samad, W. Haroon [et al.]. *J. Pak. Med. Assoc.*, 2014. Vol. 64, № 1. P. 69–71.
4. Katsilambros N. L, Philippides P., Touliatou A. et al. Metabolic effects of honey (alone or combined with other foods) in type II diabetics. *Acta Diabetol. Lat.* 1988. Vol. 25, № 3. P. 197–203.
5. Андрушків Б. та ін. Особливості формування методології забезпечення сталого розвитку підприємства на сучасному етапі [Електронний ресурс]. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2016. Вип. 2(15). С. 164–175.
6. Graikou K., Kapeta S., Aligiannis N. et al. Chemical analysis of Greek pollen – Antioxidant, antimicrobial and proteasome activation properties. *Chem. Cent. J.*, 2011. Vol. 5, № 1. P. 33.
7. Гончаренко І. В., Видрик А. В. «Реабілітаційна психологія» в навчальному процесі. Materials of the 38th International Scientific and Practical Conference «MODERN ASPECTS OF MODERNIZATION OF SCIENCE: STATUS, PROBLEMS, DEVELOPMENT TRENDS» (November 7, 2023, Brno, (Czech Republic). P. 137–141.